

「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第1回へしこ作り」

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	42名	42名	42 (福井8, 岐阜4, 滋賀21, 兵庫1, 愛知6, 京都2)

2. 事業内容（概要）

◆ねらい

- ・若狭地方の伝統的スローフードを通して食文化についての理解を深めるとともに、地元ならではの食文化の大切さを発信する。
- ・民宿泊の体験をすることで、漁家に対する理解を深める。
- ・他施設との連携を図り、若狭の魅力をより効果的に発信する。
- ・他施設や地域との合同事業を想定したプログラムの企画、運営の方法を発信する。

◆期日・期間

平成30年4月21日（土）～ 平成30年4月22日（日） 1泊2日

◆後援・協力団体

後援：福井県教育委員会・小浜市教育委員会・若狭おばま観光協会・福井新聞社
 協力：田烏観光協会・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

リピーターの方が半分、新規の方が半分と例年以上に新規の方がたくさん参加してくださった。この事業を例年だとちらしやダイレクトメールで知ったという方が多いが、今年は人から紹介されて参加した方が多かったので、口コミで広がったと考えられる。今後もへしこ・なれずし・鯖に興味のある方の参加を広げていけるとよい。

◆企画のポイント

◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
四月二十一日（土）	受付	はじまりのつどいと試食	食文化探訪 「へしこ」「サバ」の話	へしこ作り (魚さばきと塩漬け)	(選択活動) A磯釣り・磯観察 Bゆったりタイム (自由散策・漁家でゆっくり)		民宿へ移動	夕食		自由入浴	就寝
		7	8	9	10	11	12				
四月二十二日（日）		起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	へしこ作り (ぬか漬け)	鯖養殖について	おわりのつどい				

【普及啓発事業】

○事業の特色

この事業は対象を大人から子どもまでとし、広く参加者を募る事業である。県内外を問わず、多くの地域から参加者が集まる。宿泊も地域と連携して民宿泊となるため、所外でほぼすべての活動が行われる。実際に魚をさばき、へしことして漬け込むことで秋に出来るへしこえの楽しみを持つことができる。春に漬けたへしこを、秋に漬けかえてなれずしにすることができ、食のつながりを知ることができる。冷蔵の技術がなかった時代の工夫を知ることができ、食文化への理解を深めることができる事業である。

また、後継者不足、環境の変化による不漁などの問題があるが、養殖技術の発達で安定した収入を得ることができるようになった今の漁業の実態を理解することができる。

○今年度の位置づけ

小浜市は、2016年より、鯖の食文化の新たな展開で産業振興や誘客促進による地域活性化を目的に「鯖、復活」プロジェクトを始めた。そこで昨年度と同様、へしこ作りだけではなく、へしこにいたるまでの過程に目を向け、鯖の養殖の現地見学を取り入れた。見学を通して、地域の活性化や伝統的な食文化の継承など地域の方の思いやその取り組みを参加者に伝えるような流れを考えた。

◆運営のポイント

本事業は、地元小浜市田鳥区の観光組合・民宿漁家と協力しながら実施している。早めに参加者の人数や鯖の数などを確定し、宿泊の手配、鯖の準備など民宿の代表の方がスムーズに進められるように連絡を密にした。

作業全てを旧田鳥小学校内のなれずし工房にて行えるようになったが、作業場所が狭く混雑した。そこで今年度は作業ができるグループを3つまでとし、作業が終了したら次のグループが作業できるように順番制にした。

◆安全管理のポイント

- ・刃物を使うため、十分なスペースを確保し、さばき方のこつなどを漁師さんからじっくりと教えていただきながら実施した。
- ・田鳥漁港での磯釣り体験では、事前に道具の扱い方や釣り方、危険な魚などの案内をしたほか、所で使用しているメゴチバサミとプライヤーをグループごとに渡して、ケガや事故がないようにした。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者（大人）	4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満			
	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	94%	6%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	88%	12%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	58%	42%	0%	0%

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

(2) 参加者の声

- 子ども家族と参加させていただきましたが、大変楽しかったです。
- 魚が釣れなくて少し残念でしたが、とても楽しかったです。
- 子どもたちも楽しんで参加できました。
- 息子たちに体験させて食への意識が変わったと思う。
- 普段の生活の中では、子どもと一緒に魚をさばく機会もないので、とても良い体験をさせてもらいました。
- 魚をさわると手のおいが消えず、油っぽさもとれないので、手洗いのところに固形石鹸あるとよい。

【普及啓発事業】

4. 成果と課題

(1) 成果

○今の生活の中で魚をさばく機会が減っているので、そういった機会が得られたことは参加者にとって貴重な体験となった。4テーブルに対して講師3名と作業手順で分からないことは講師の方を呼び、個別に丁寧に教えてもらうことができ、魚のさばき方をきちんと学ぶことができた。

○漁船に乗船し、釣姫の養殖場である海に浮かぶいけすを間近で見学させていただくことができ、漁業も漁の時代から養殖時代へと変化をとげている現在の状況について理解することができた。子どもたちにとっては口に入る魚がこのように育てられていることを知るよい機会となった。

○民宿泊を通して、民宿の方と話し触れ合うことでつながりを持つことができた。事業参加をきっかけに普段から漁家さんとのつながりを深められている参加者がおられる。

(2) 課題

●今年度は滋賀県の高島市に広報のちらしを送付し、参加者を得ることができた。絞った地域によっては参加者が少ない場合があるので、新しい地域を模索しつつ、他の事業への参加者が多い地域などを考慮して広報していく必要がある。

また、小浜市が「鯖 復活」プロジェクトを進めておられるので、もっとこの事業と連携できることはないか、広報を含めて関係を持っていくことができるとよい。

5. 活動の様子



【講師の話】



【さばのさばき】



【塩つけ】



【小浜市長視察】



【魚釣り】



【漁家での夕食】



【へしこの樽付け】



【 養 殖 場



現 地 見 学 】