

**「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第2回なれずし作り」**

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	40名	37名	37名 (福井9, 滋賀11, 岐阜6, 兵庫3, 愛知8)

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見する。
- ・地域や他施設との連携を図るとともに、合同事業としての事業展開を想定したプログラムの企画・運営を行う。

◆期日・期間

2018年11月3日(土)～ 11月4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・福井県海浜自然センター・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

食育シリーズ第1回へしこ作りに参加された11家族(グループ含む)24名となれずしから参加された3家族6名の合計37名で開催された。へしこ作りでも滋賀県の高島市にちらしを配布し参加があったが、今回も新たに高島市からの家族の申し込みがあり、道路が整備され距離的に参加しやすい地域であると考えられる。

◆企画のポイント ◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
十一月三日(土)		受付	はじまりのつどい	食文化探訪 なれずしの話	魚さばき なれずし作り	C 旅館でゆつくり B 田烏散策	A 釣り 田烏漁港 【選択活動①】	食事		自由入浴	就寝
		7	8	9	10	11	12				
十一月四日(日)			起床・洗面	朝食	活動準備 荷物片付け	なれずし作り	おわりのつどい	G 帰宅 F 海浜自然センター E ポート活動 D へしこ料理教室 【選択活動②】			

◇「なれずしづくり」講師 田烏区漁家 森下佐彦氏

○事業の特色

この事業の特色は春に自身で漬けたへしこを使って、若狭地方の伝統的スローフードなれずし作りを体験できることである。春に参加しなかった人でも、なれずし用のへしこを購入しなれずし作りを体験できる。また、魚の捌き方を講師の方から学ぶことができ、自身の生活の中で活用することができる。

○今年度の位置づけ

地域の特徴でもある漁家とその食文化を活用した事業として企画・実施してきた。内容としてはなれずし作りをメインとしているが、他の魚を捌くこともお願いした。参加者はふだん魚を捌く機会がほとんどないので、半年に一度（へしこ、なれずし）で魚を捌いていただくと家庭でも魚を捌いてみようという機会につながればと考える。

◆運営のポイント

本事業は、地元小浜市田島区の観光組合・民宿漁家と協力しながら実施している。そのため、漁家民宿の代表の方との連絡を密に取った。また、漁家の方々のご好意で、1日目の磯釣りで釣った魚を調理していただくこともできた。

田島区がメイン会場となるが、自然の家を利用していただこうと、へしこ料理教室とボート活動を選択活動にいったところ、8割の方にきていただけた。特にボート活動はグラスボートとカヌーを両方体験できるところが参加者の希望とマッチしたと考えられる。

地域の施設を活用するため、スタッフと参加者、各漁家がうまくコミュニケーションがとれるように、職員・スタッフを適切に配置した。

◆安全管理のポイント

干物作りで魚を捌く時には刃物を使う。その時は漁家の方々の指導と協力を得て、十分に注意が必要であることや捌き方のコツなどを教わり、安全に作業できるようにした。また、ボランティアやスタッフを適宜配置して、全体に目が行き届くようにした。

田島漁港での磯釣りの体験では、磯釣りにおける危険について説明し、安全に活動ができるようにスタッフから事前に指導した。監視体制としては、担当スタッフ、ボランティアに加え、当施設の看護師も配置した。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者（大人）	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	94%	6%	0%	0%
なれずし作りはどうでしたか	88%	6%	6%	0%
日程・運営について	82%	18%	0%	0%
指導・助言について	94%	6%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

- ・ 普段の生活では体験させてやれない魚さばきを子どもにさせることができるとてもよかったです。私自身も勉強になりました。
- ・ なかなか自分たちだけではできないことがいろいろ経験させていただき大変有難い。家族で楽しめるのも魅力です。
- ・ 前回と違う民宿にも宿泊してみたかったです。
- ・ 一夜干しの捌き方がとても参考になった家でもやってみたい。
- 持ち物の説明が不十分。
- 寺社の案内もしてほしい。

## 4. 成果と課題

### (1) 成果

- ・秋のイベントとしてなれずし作りに参加していただくリピーターが多い。春はへしこ作り、秋はなれずし作りと定期的に若狭にきていただく機会となっている。
- ・一夜干しの干物を作るために魚を捌いたが、子どものよい体験にもなるし、親さんの勉強にもなると好評であった。
- ・田鳥区だけの参加に終わらないよう、自然の家にも来てもらえるように自分たちでできるグラスボートとカヌーを選択に入れたことで6割の参加を得られた。ボート活動は、年齢制限がなく小さなお子さんと活動できるのもよかった。

### (2) 課題

- ・なれずしを作る作業にかかる工程は少ないので、食に関する新規の事業内容を一緒に行ってもよい。
- ・なれずし工房が10名程度の人数しか入れないので、順番に家族にきてもらい、どのように作業が流れていくのかが参加者に掲示物などで分かるようにしておく必要がある。

## 5. 活動の様子



【講師の話】



【なれずしの試食】



【1日目なれずし作り】



【1日目なれずし作り】



【魚捌き】



【魚捌き】



【釣り】



【2日目なれずし作り】



【料理教室】