

## 「 わかさで鯖体験シリーズ 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	35名	35名	30名 (福井3, 岐阜4, 滋賀8, 富山7, 愛知2, 京都6)

### 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。
- ・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31年4月13日(土)～平成31年4月14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：田鳥観光協会・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

リピーターの方が3分の1、新規の方が3分の2と例年以上に新規の方がたくさん参加してくださった。今年は、チラシやネットを見て参加してくださった方が多かった。また、今年は、チラシを地元よりも少し離れた地域(福井県嶺北地区・滋賀県・京都府)の道の駅に配布したことで、興味を持ってくださる方にチラシが届きやすくなり、参加者が広範囲から参加していただけるようになったと考えられる。今後もへしこ・なれずし・鯖に興味のある方の参加だけでなく、へしこやなれずしを知らなかった人にもチラシを見て、知ってもらって参加をしてもらいたい。そして、発信の範囲を広げていきたい。

◆企画のポイント

◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
四月十三日(土)	受付	はじまりのつどい	食文化探訪 「へしこ」「サバ」の話	へしこ作り (魚さばぎと 塩漬け)	〈選択活動〉 A 鯖街道めぐり (熊川宿散策) B 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	13			
四月十四日(日)		起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	へしこ作り (ぬか漬)	へしこ料理	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、所外ですべての活動が行われる。実際に鯖をさばき、へしことして漬け込むことで秋に出来上がるへしこへ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。

今年度は、新たに「へしこを使った料理体験」や「鯖街道を歩き、鯖街道資料館を見学する体験」も取り入れ、へしこの魅力や鯖が若狭地方に果たした役割も深く学べる事業である。

### ◆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・若狭おばま食文化館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。

昨年度は、作業全てを旧田島小学校内のなれずし工房にて行えるようになっていたが、作業場が狭く混雑した。そこで今年度は、参加者を2か所に分けて同時進行で作業ができる様にした。その結果、何もしないで待たされる時間がなかったので参加者には好評であった。

### ◆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、さばき方のコツ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。
- ・熊川宿の散策の際は、道路を歩いて見学する時間が長かったので、特に小さなお子さんが通行する車に接触しないように通行車両に注意を払い、安全に散策や見学が進められるように配慮した。

## 3. アンケート結果

### (1) アンケート

	4 満足	3 やや満足	2 やや不満	1 不満
参加者 (大人)	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	82%	18%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	74%	19%	8%	0%
この事業の運営はどうでしたか	59%	30%	11%	0%

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

### (2) 参加者の声

- 魚のさばき方よくわかった。
- へしこの成り立ちが聞いて勉強になりました。
- 2部屋に分かれて同時間に体験でき、待ち時間がなくてよかった。
- 説明も聞きながら、何回もさばけたので腕が上達したように思います。
- 民宿で出た「鯖のすみそ汁」「へしこ」「ご飯」がおいしかった。
- 鯖街道の事を案内してくれた方が楽しく話してくれて分かりやすかった。
- 色々な料理の方法を知ることができた。
- へしこ料理が身近になりました。
- 家庭では経験できない貴重な学びが得られた。
- 移動が少し多かったです、楽しかったです。
- 釣りがしたかった。釣った魚が食べたかった。

## 【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に、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。最初から最後まで2部屋に分かれて、行うことで待ち時間がなくなった。作業手順で分からないことは4名の講師の方が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。
- 今年度から、「へしこ料理の体験」や「鯖街道めぐり」を新たに加えたことにより、参加者に鯖の魅力を幅広く感じてもらった。
- へしこ料理の際は、食文化館のスタッフや食改善委員さんなど外部のたくさんの方の協力を得ることにより、丁寧な対応をしてもらうことができた。参加者にはへしこ料理の工程を詳しく分かってもらったり、へしこ料理を身近に感じてもらったりして好評であった。
- チラシの配布先を以前のやり方と大きく変更した。地元の嶺南地区の小中学校に配布するのではなく、県内の嶺北地区や京都府や岐阜県や滋賀県の小学校で自然の家を以前利用してくれた学校の高学年に絞って配布した。また、嶺北地区・滋賀県・京都府の全ての道の駅に置いてもらった。道の駅でチラシを見て応募して下さった方もおられた。

#### (2) 課題

- 参加者の車で移動が多くて、参加者の負担になっていた。次回は、参加者の移動ができるだけ少なくなるような工夫をしていきたい。次回のなれずしも田鳥地区で行うので、移動距離が短くてゆったりと楽しめる活動を計画していきたい。
- スタッフと担当者との打ち合わせが十分でなかったため、スタッフから指示が出しにくくなった場面があったので、事前の打ち合わせは出来るだけ多く取ることが大切であると感じた。
- 参加者が家庭で用意できる物は、持参してもらい経費が少しでも安くなるように心がけることが大切である。

### 5. 活動の様子



【講師の話】



【さばのさばき】



【塩つけ】



【熊川宿散策】



【博物館見学】



【漁家での夕食】



【へしこの樽付け】



【へしこ料理作り】



【へしこ料理作り】