

「わかさで鯖体験シリーズ② 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	24名	24名	24名 (滋賀6、大阪3、兵庫4、岐阜4、富山7)

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。
- ・民宿に泊まり、地域の食材を生かした食事をいただくことで、食の豊かさに気づく。

◆期日・期間

令和元年11月2日（土） ～ 11月3日（日・祝） 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

わかさで鯖体験シリーズ①へしこ作りに参加された5家族（グループ含む）17名となれずしから参加された2家族7名の合計24名で開催された。内訳は、未就学児1名、幼児1名、小学生9名と大人13名の近隣の県からの参加者であった。

◆プログラム

	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
十一月二日（土）	受付	はじまりのつどい	なれずしの話	なれずし作り 魚さばき	釣り 田鳥漁港	【選択活動①】	食事	自由	入浴	就寝
	7	8	9	10	11	12				
十一月三日（日・祝）	起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	なれずし作り	おわりのつどい	E D 帰宅 へしこ料理教室	【選択活動②】			

◆企画のポイント

今回の事業のポイントは春に自分自身が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。春に参加できなかった人でも、なれずし用のへしこを購入することによって、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ることによって、自身の生活に活かすことができることである。

また、地域の特徴でもある民宿とその食文化を活用した事業として企画・実施した。内容

は、「なれずしづくり」を田鳥区の森下佐彦氏を講師としてお願いし参加者が体験した。さらに、他の魚を捌く体験も行った。参加者はふだん魚を捌く機会がほとんどないためと考え、「へしこ」「なれずし」の体験の中で、魚を捌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た。

子ども自身も魚さばきを体験して、魚の体内の様子を知り、生物の命への感謝の気持ちをもってほしいと考えた。

◆運営のポイント

本事業は、地元小浜市田鳥区の人材や資源を活用し、観光組合・民宿と協力しながら実施している。そのため、民宿の代表の方との連絡を密に取った。また、民宿の方々のご好意で、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。なれずしは、樽につけて2週間ほどで出来上がり、できたものを参加者に発送することにした。

田鳥区がメイン会場となるが、自然の家を利用してもらおうと考え、へしこ料理教室を選択活動に入れたところ、5家族が引き続き参加した。へしこ料理教室の担当は、当施設の食堂の店長にお願いした。また、1家族は、民宿の近くで釣りを体験し、昼食を自然の家で食べて帰られた。地域の施設を活用するため、スタッフと参加者、各民宿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することによってスムーズに活動に取り組むことができた。

◆安全管理のポイント

なれずし作りの工程には、刃物を使うことはなかった。しかし、魚さばき体験時では、魚を捌く時に刃物を使うため、「たがらす我袖倶楽部」の方々の指導と協力を得た。十分に注意が必要であることや捌き方のこつなどを教わり、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もした。

田鳥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が事前に指導した。監視体制としては、担当スタッフ、ボランティアを配置し見回りをした。

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	88%	12%	0%	0%
なれずし作りはどうでしたか	88%	12%	6%	0%
日程・運営について	88%	12%	0%	0%
指導・助言について	75%	25%	0%	0%

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

(2) 参加者の声

- 大変楽しく満足しています。
- 釣りがとても楽しかったです。
- 今後もぜひ継続して欲しい。
- いろいろなことができて楽しかった。
- スケジュールも詰まなくてよいと思います。
- 参加者への決定周知がもう少し早くわかると休みの日程・予定が立てやすいです。
- 魚さばき体験など初めてだったことがあり少しあわただしかったように思いました。
- 子どもたちは2尾目もさばきたいとっていました。
- もう一日泊まって魚釣りをしたかった。

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くなってきた。

- 春はへしこ作り、秋はなれずし作りと定期的に若狭に来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体験は好評であった。子どもたちは、包丁の扱い方に気を付けて魚をさばいたり、魚の内臓をうまく取り除いたりしている様子が見られた。親の勉強にもなると好評であった。
 - 本事業に関わって民宿も協力的で、参加者も満足されて過ごしていた。また、1日目に釣り体験で釣った魚を、民宿の方に調理をしてもらい夕食の時に、提供してもらった。
 - 田烏区だけでの活動に終わらないよう、自然の家にも来てもらって、へしこ料理体験をしたり、釣り体験をしてもらったりしたことはよかった。
 - 春に比べて、参加者の場所の移動の回数が少なく、プログラムの種類も少なくてゆったりと活動を楽しめた。

(2) 課題

- 募集や参加者への決定周知等、早めの対応を取るように、早めの募集や周知をしていかなければならなかった。
- なれずし事業を新規の人にも知らせるために、様々な工法の工夫が必要と思う。日が暮れるのが早く、早々に釣りを終えた。参加者に、夕食時間の繰り上げ等の話ができなく、釣りから夕食までの時間が、長くなってしまった。
- 田烏の人材や海洋資源を活用して、これからのSDGsに向けた取り組みを考えていく必要がある。

5. 活動の様子



【講師の話】



【1日目なれずし作り】



【1日目なれずし作り】



【1日目なれずし作り】



【魚捌き】



【魚捌き】



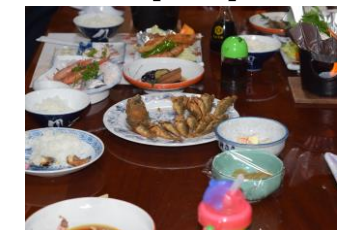
【釣り】



【釣り・釣果】



【民宿での様子】



【民宿の食事 釣った魚も】



【2日目なれずし作り】



【料理教室】

