

わかさでさば体験シリーズ③ さば缶を使った料理

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	22名	22名	16名 (福井7, 京都2, 滋賀3, 富山4)

2. 事業内容 (概要)

◆ねらい

- ・小浜市で新しく行われている鯖を生かした取り組みに触れる。
- ・鯖の缶詰について学び、鯖缶の調理方法を体験する。

◆期日・期間

令和2年1月18日(土)～19日(日) 1泊2日

◆後援・協力団体

協力：御食国若狭おばま食文化館、グループマーメイド、福井缶詰株式会社
田鳥水産株式会社、福井県立若狭高等学校、小浜市産業部農林水産課
田鳥さばへしこ・なれずしの会

◆参加者分析

参加者の16名の中で、わかさで鯖体験シリーズの参加経験5名で、そのうち4名の方は、第1回、第2回、第3回の全ての回に参加して下さった。一方、自然の家での事業に初参加の方が7名だった。家族での参加が多く、小学生や幼稚園年長のお子さんがおられる家族が5家族あった。1名での参加も2組あった。未成年の参加者は、小学生が5名・年長児が1名だった。

◆企画のポイント

	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
一月十八日(土)	受付	はじまりのつどい	講義①巾着網漁法の歴史	講義②鯖復活プロジェクト	鯖のエサやり体験	移動	講義③さば缶がでさるまで	夕食・入浴・自由	講義④宇宙日本食さば缶の開発	入浴・自由	寝就
	7	8	9	10	11	12	13				
一月十九日(日)	起床・洗面	朝のつどい	朝食	荷物片付け	活動準備	移動・見学	さば缶を使った料理づくり	アンケートの記入	おわりのつどい	解散	

今回は、「さば缶」と「小浜市で行われている鯖に関連する取り組み」に関連する事業を企画した。まず、小浜市と鯖のつながりの深さを巾着網漁法の歴史と現在行われている鯖復活プロジェクトを通じて分かってもらう。更に、小浜で作られているさば缶を使ったさば缶料理を体験してもらうと同時に、地元高校生が作った宇宙日本食さば缶にも注目してもらえる内容を盛り込んだ。

- ◇講義①「巾着網漁法の歴史」 田鳥さばへしこ・なれずしの会・代表 森下佐彦 氏
- ◇講義②「鯖復活プロジェクト」小浜市産業部農林水産課 領家光章氏・濱本圭佑氏
- ◇講義③「さば缶ができるまで」国立若狭湾青少年自然の家・企画指導専門職 大江勝次
- ◇講義④「宇宙日本食さば缶の開発」福井県立若狭高等学校・教諭 小坂康之氏
- ◇「鯖のエサやり体験」指導 田鳥水産株式会社 横山拓也氏・浜家直澄氏
- ◇「さば缶を使った料理」指導 食文化館職員 田中幸道氏・グループマーメード5名

○事業の特色

この事業は、今年度から始まったわかさで鯖体験シリーズの3回目で、シリーズの最後の回である。ここ2年間は、3回目に若狭の郷土料理を作る事業を行っていた。郷土料理のメニューの一部に鯖が使われているメニューを取り入れて行っていた。鯖と郷土料理をコラボレーションしたテーマで行っていて、参加者にも好評であった。

今年度は、郷土料理ではなく、今全国的にブームになっている鯖缶に焦点を当てた料理体験を企画した。6品中4品に鯖缶の鯖を用いて様々な鯖缶料理作りに挑戦してもらい、調理した鯖缶料理を味わってもらう事業である。

さば缶を使った料理がこの事業のメインであるが、鯖缶に関連した講義③「さば缶ができるまで」と講義④「宇宙日本食さば缶の開発」を行い、缶詰工場での鯖缶の製造の様子と地元高校生が開発した宇宙さば缶についても学んでもらった。

さらに、過去に小浜でたくさんの鯖が獲れたが、現在の鯖がほとんど獲れなくなかったことを講義①「巾着網漁法の歴史」を通じて学んでもらい、講義②「鯖復活プロジェクト」で養殖鯖(よっばらい鯖)で鯖の町の復活に取り組んでいる地域の取り組みを知ってもらった。また、鯖復活プロジェクトがもとで養殖されるようになったよっばらい鯖のエサやりの体験もしてもらい、元気に泳いでエサを食べる鯖を見ることで鯖復活プロジェクトより実感してもらった。

◆運営のポイント

本事業は、御食国若狭おばま食文化館・福井缶詰株式会社・田鳥水産株式会社・福井県立若狭高校・小浜市産業部農林水産課・田鳥さばへしこ・なれずしの会など多くの団体と協力しながら実施した。そのため、代表の方との連絡を密に取り、参加者に興味を持ってもらえるような活動になる様に何度も打ち合わせを行った。また、開催日時が、雪などの影響を受けることを予測して、参加者にできるだけ移動してもらわなくていように田鳥地区内での活動を多くした。また、上記の施設を活用するため、施設の方とスタッフと参加者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

1 日目の鯖のエサやり体験については、田鳥水産株式会社の方において全員のライフジャケットを用意してもらったり、海の様子や天候の様子を見ていただいたりして、参加者が安全にエサやりができる様にサポートをしていただいた。移動の際には、周辺の道路や駐車場での安全が確保できるようにスタッフを配置した。

2 日目のさば缶を使った料理作りの体験では、様々な調理器具や用具を使用するため、各グループに市の食改善推進委員であるグループマーメードの方に各班に1名ずつ入ってもらい、調理における注意や調理のこつなどを教わり、安全に作業できるようにした。また、スタッフも料理作りに参加して、全体に目が行き届くようにした。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者（大人・子ども）	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	81%	19%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	81%	19%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	88%	12%	0%	0%
指導・助言について	94%	6%	0%	0%
指導の講師の対応について	69%	31%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

- ・内容も分かりやすく、楽しかったので、次また何かあれば参加したい。
- ・カリキュラムもたくさんあり満足です。来年は、なれずしも参加したいと思います。
- ・来年も参加したいと思います。子どもも分かりやすく楽しかったと言っていました。
- ・巾着網や若狭高校のさば缶の話が聞け、やえさやりもでき充実した2日間でした。
- ・地域で盛り上げようとしているのがよく分かりました。
- ・県内外出身の方に、小浜の良さを最大限PRできる素晴らしい体験活動だったと思います。福井に来て3年目ですが、初めて知ったことだらけでした。まだまだ掘り下げたい魅力がたくさんありそうなので、次もぜひ参加させて頂けたら嬉しいです。企画準備等大変だったと思います。本当にありがとうございました。
- ・今回は、子ども達には少し難しかったと思う。事前にスケジュールを詳しく知りたかった。親は、大変面白い話が聞けと思う。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・今注目されているさば缶を使った料理作りを体験してもらい、様々な種類のさば缶料理を味わってもらえた。調理に使ったさば缶の原材料である鯖の産地は、日本ではなくノルウェーではあるが、今回使用した缶詰は、戦前から創業している地元の小浜の缶詰工場生産されたものを使い実施した。普段は見学できない缶詰工場でのさば缶の製造工程を事前に職員が見学させてもらい写真と動画を用いて資料を作成と説明をしたことで参加者にさば缶のことを深く理解してもらえた。
- ・地元の若狭高校が開発した宇宙日本食さば缶に関わる話を、実際に長年にわたり開発に携わってこられたお一人である若狭高校の小坂先生から聞いたり、宇宙日本食さば缶の味見もさせていたりしたことは、非常に貴重な体験であったと思う。
- ・「巾着網の歴史」「小浜市の鯖復活プロジェクト」「よっばらい鯖のえさやり」「福井缶詰の缶詰作り」「宇宙日本食さば缶」「さば缶を使った料理」の全てが小浜と鯖が結びつきのあることを扱った。参加者の感想にもあったが、小浜の町が鯖と結びつきが強く、町をあげて盛り上げていることを感じてもらえた。
- ・事業を企画した職員が、さば缶を使った料理の体験を事前に行い、さば缶料理を味わってその良さを確認していたので、自信を持ってメニューを設定することができた。体験できることは、できる限り事前に体験して確かめておくことが大事であることを実感できた。

(2) 課題

- ・1日目は、講義が中心の活動であった。講師の方々には、事前に参加者の人数や年齢などの情報を伝えてあったが、小学生以下の子ども達には難しい内容になってしまった。小さい子ども達にもできるだけ理解できるように講義内容を伝える方法に工夫が必要であると感じた。
- ・さば缶というテーマを設けて今回の事業を進めた。参加希望者の数が22名と伸びなかった。参加希望者を増やすために、講義や料理以外にも挑戦してみたいくなる体験を組み込んでいくことが大事だと思った。

【普及啓発事業】

- ・よっばらい鯖にえさをやる体験が実施できたが、天候が不順で体験時間が短くなり、参加者に料金が高いと感じさせてしまった。天候が安定している日は、えさやりだけでなく船での遊覧もしていることを後で聞いた。天候の状況に応じた料金の確認もしておけばよかった。

5. 活動の様子



