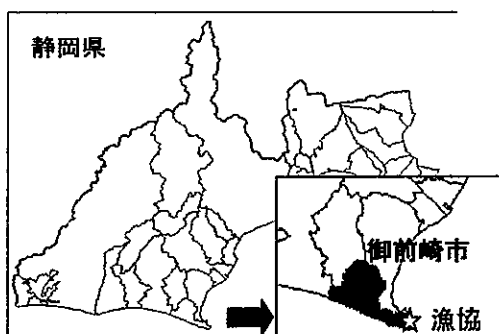


岬っ子おさかな大好き大作戦  
～子供に伝えよう 御前崎の漁業と魚～

御前崎漁業協同組合女性部  
下村 千草

1. 地域の概要

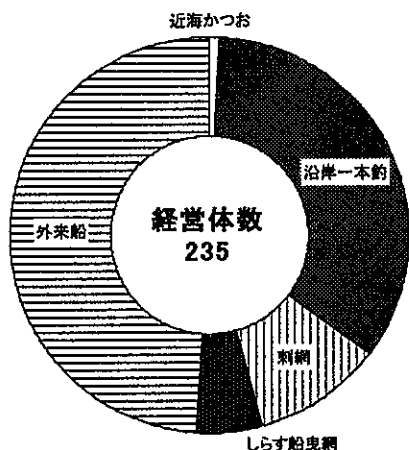
私たちの住む御前崎市は、駿河湾と遠州灘が交わり、海から朝日が昇り、夕日が沈み、冬の晴れた日には富士山が駿河湾越しに見える灯台のある岬の町である。遠浅で強い風が吹くことから、休日にはウインドサーファーが全国から集まり、国際大会等もよく開かれ、そのまま御前崎が気に入って移住する者も多い。水産関係の仕事に従事する人が多いが、お茶・メロン・大根等の農業も盛んである。また、御前崎港は自動車の輸出港でもあり、いつも大きな輸送船が出入りしている。



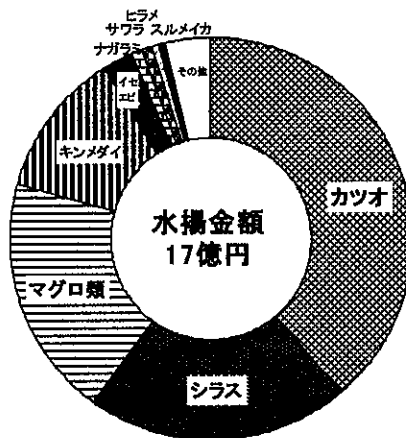
第1図 御前崎漁協の位置

2. 漁業の概要

御前崎漁協は、昭和24年に設立され、現在は、正組合員数237名、準組合員数1,308名、職員31名で構成されている。水揚金額は約17億円で、主な漁業は、シラス船曳網、キンメダイ等一本釣、イセエビ刺網、採介藻漁業等のほか、近年水揚が減ってはいるものの御前崎を有名にしているのはやはりカツオ一本釣漁業で、カツオの身をたたいて冷たい味噌汁に入れる「ガワ」は御前崎の代表的な郷土料理である。



第2図 平成22年漁業種類別経営体数



第3図 平成22年魚種別水揚金額

3. 御前崎漁協女性部の組織及び運営

女性部員は、船主の妻を中心に53名で、漁業種類ごとに選ばれた17名の役員の中から、部長1名、副部長2名が中心となって1年間の任期で運営している。主な活動は、小学生への魚料理教室や御前崎みなどかつお祭り等のイベント参加等の魚食普及活動を中心に、港の清掃、老人ホームの草取りなどのボランティア活動に至るまで幅広く活動している。

部員のほとんどが、港での陸上作業や網の手入れから餌付けなどの漁労作業を行い、毎日忙しい日々を送っている。

#### 4. 実践活動課題選定の動機

以前から近隣の漁協女性部と協力して地域住民への料理教室を開催していたが、イセエビやアワビ等の高級素材を使った手の込んだ料理が多く、家庭料理としては取り入れにくいものであった。平成16年の役員が料理教室を計画する際に、魚食を普及させるなら子供に教える方がよいという話になった。「御前崎の魚を使いたい!」、「もっと安く手に入るもので!」、「子供ができる献立にしよう!」、「親子でやれば、若いお母さんにも魚に親しんでもらえる!」等次々に意見が出された。

そこで役員がまず近所に住む先生と会い、小学生に地元の魚を使った料理教室を学校でやらせてもらえないか相談した。先生も子供が切身の魚しか知らなかったり、骨を上手に取れない等の現状を問題だと感じており、校長先生に打診してくれることになった。そして、校長先生も地元の人たちとの交流学习は素晴らしいと喜んでくれ、まず初めに相談に乗ってくれた先生が担任する3年生の親子活動としてスタートすることになった。

#### 5. 活動状況及び成果

平成16年12月に御前崎小学校の家庭科室で第1回料理教室を開催した。親子56組を対象にキンメダイ、イワシ、マグロを使った料理を教えた。決められた時間内に多くの人を相手に料理を教えるのはかなり大変だったが、鱗、鰓、はらわたのとりかたや三枚おろしの方法を教えた。イワシは手で頭とはらわたがとれるなど、初歩的なことを若いお母さんたちに体験してもらえた事はとてもよかったと思えた。また、キンメのはらわたを気持ち悪がった女の子がイワシの手開きは積極的にやるようになり、子供にはおもしろい作業だったようである。今度は一尾買って自分でやってみようという声があったり、早速イワシを買って夕飯に唐揚げにしようと話し合っている親子の姿を見て、うれしく思えた。1ヵ月後に、魚屋から最近イワシを買ってくれる人がとても多くなったと聞き、料理教室が予想以上の成果を挙げていることに驚いた。こういう活動が地域に根付けば魚好きの子供、魚を料理できる若いお母さんが増えていくと実感した。

このような経緯で始まった料理教室は代々の役員に引き継がれ(第1表)、第2回から6回までは、御前崎魚市場に親子で来て魚のおろし方や調理方法を学んだ。御前崎に住んでいても魚市場に初めて来たという人も多く、楽しそうに調理し、おいしそうに食べる子供

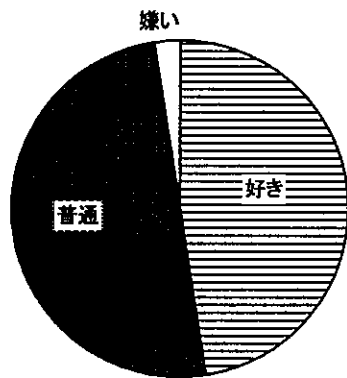
第1表 料理教室の開催実績

回	開催年月日	開催場所	参加者数	メニュー
1	平成16年12月2~3日	御前崎小	親子56組	キンメダイ煮つけ・刺身 あら味噌汁、イワシから揚げ まぐろ刺身
2	平成17年6月21日	御前崎魚市場	親子57組	キンメダイ・イワシ・イカの網焼き イワシのから揚げ イカ焼そば、カツオ刺身
3	平成18年6月13日	御前崎魚市場	親子47組	キンメダイ・イカの網焼き
4	平成19年7月10日	御前崎魚市場	親子44組	キンメダイ・イカの網焼き
5	平成20年6月24日	御前崎魚市場	親子56組	キンメダイ・イカの網焼き
6	平成21年6月16日	御前崎魚市場	親子55組	キンメダイ・イカの網焼き
7	平成22年6月28日	御前崎小	子供44名	カツオづけ丼 カツオのあらとワカメの味噌汁
8	平成23年7月7日	御前崎小	親子42組	カツオの刺身・ガワ・あら煮 イカのポンポン焼き

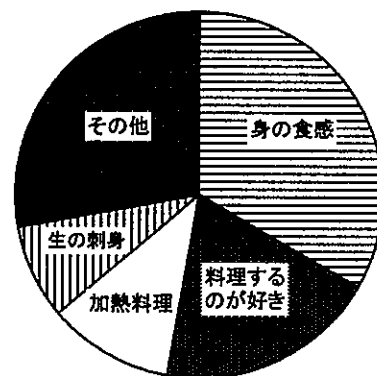
の表情を見て、保護者も喜んでいた。時には、獲れたての生シラスが急遽メニューに加わることもあり、料理だけでなく、港も見て、漁業を身近に感じてもらえるきっかけになったと思えた。

7回目からは、再び御前崎小学校の家庭科室に戻ったが、すっかり学校の恒例行事として定着し、子供たちからももらったお礼の手紙を読むと、やってきてよかったと実感することができた。

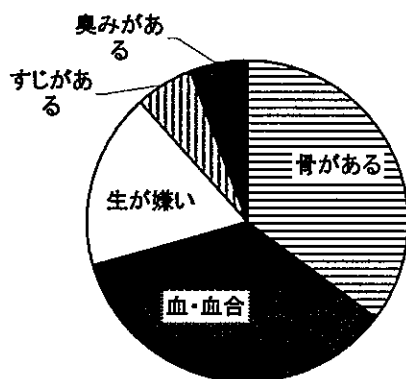
また、第6回から、魚料理についての意識をアンケートで調べることにした。その結果、魚を料理するのが好きという子供もたくさんおり、魚を食べる機会も多いように感じた(第4図、第5図)。嫌いな理由として、骨があることをあげる子供が多く、血合が嫌いという



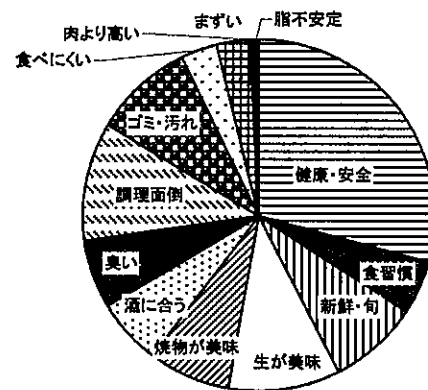
第4図 魚料理は好きか(H22年)



第5図 魚料理が好きな理由(H22年)



第6図 魚料理が嫌いな理由(H22年)



第7図 魚のイメージの主な意見(H21年)

子供もいた(第6図)。

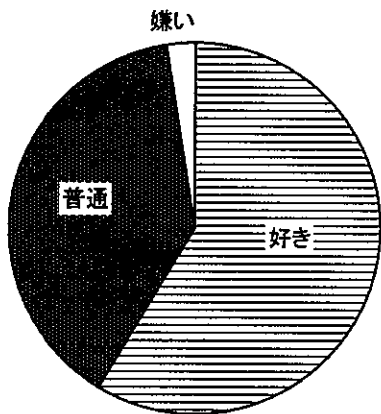
親に向けたアンケートでは、魚料理は健康的で美味しいイメージがある一方、調理やゴミ処理が面倒という意見もあった(第7図)。

今年度の料理教室の計画を立てながら、第1回の子供は高校1年生になっており、「その後、魚が好きでいてくれるのだろうか?」、「あの時の料理の一つでも家庭料理として残っているのだろうか?」、「7年続けてきて、活動成果が根づいているのだろうか?」といった思いが湧いてきた。そこで、子供向けのアンケートと同時に、過去に料理教室を体験した御前崎小4年生以上の保護者に対しても、普段の魚食の様子と料理教室を体験した後の様子を回答してもらうことにした。

これまで親子一緒に子供がメインとなって一つの料理を作るという形をとってきたが、

過去の経験からどうしても親が口も手も出してしまう傾向があった。そこで、今回は、初めての試みとして親と子が別々の料理を作り、完成してから一緒に食べるというやり方で開催してみることにした。

当日、親と子供を別々のテーブルに分けたため、家庭科室はこれまでより満杯状態で、私たちの挨拶もままならぬうちスタートしてしまい、自分たちも慣れないため、テーブル毎の進行速度にかなり差が出てしまった。しかし、子供たちは、そんなことはおかまいなしに楽しそうに魚と格闘していた。過去のアンケート結果にも出ているように（第5図）、子供たちは料理をすることによって魚を好きになることがあると思えた。親が傍にいないことで、かえってのびのびと魚と遊んでいるようにも見えた。今回の子供たちのアンケート結果を見ると、魚が好きな子供はやや増えており（第8図）、料理するのが好きだからと答えた子供もいた（第9図）が、骨が嫌いという子供も見られた（第10図）。

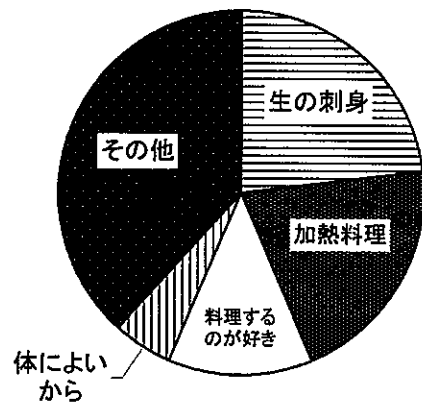


第8図 魚料理は好きか(H23年)

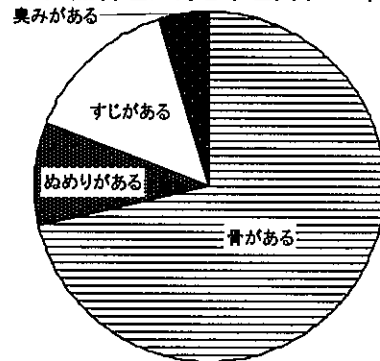
今回、親と子供の料理を分けたことによって、親の要望も少し見えてきた。初めは大きなカツオに尻込みしている保護者がいたが、やり始めると興味が湧いたようで、とても好評であった。カツオで作る伝統料理ガワに対しても、大きな関心を持ってくれた。

## 6. 波及効果

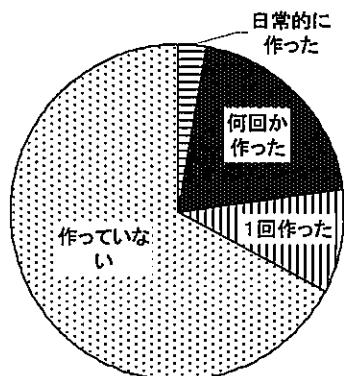
4年生以上の保護者へのアンケートから見ると、過去の料理教室に参加した約1/3の家庭で魚料理を子供が作ったことがあると答え



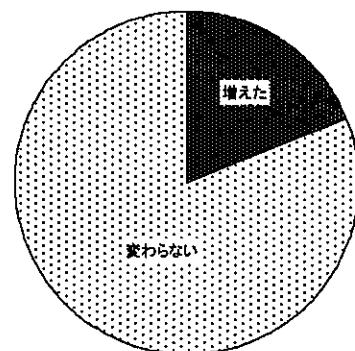
第9図 魚料理が好きな理由(H23年)



第10図 魚料理が嫌いな理由(H23年)



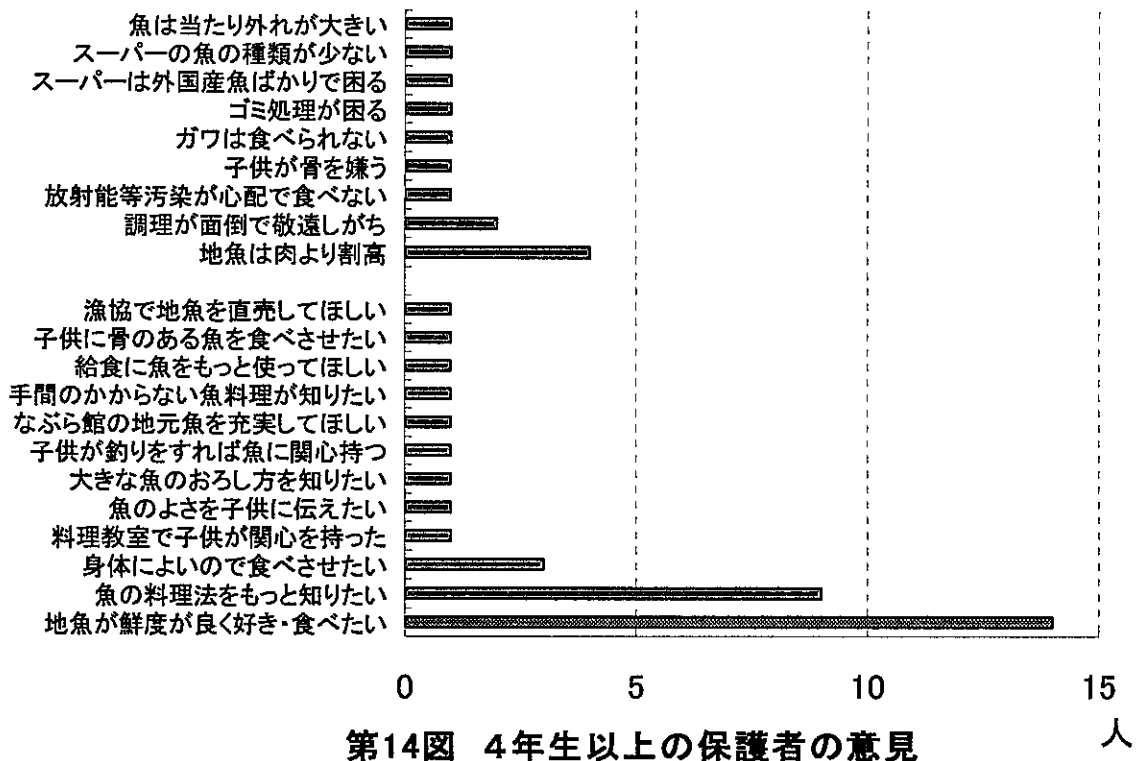
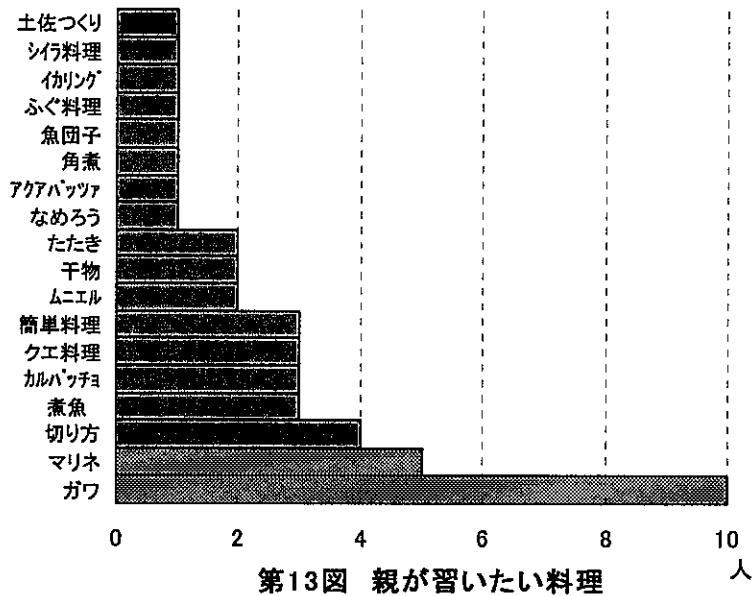
第11図 子供が魚料理を作ったか？



第12図 料理教室の後で魚料理が増えた？

ており（第11図）、私たちの取り組みの効果を数字で捉えることができた。また、約2割の家庭で料理教室の後で魚料理の割合が増えたと答えており（第12図）、十分ではないかもしれないが、自分たちの活動が魚食普及にまでつながったことが数字で証明でき、とてもうれしく思った。習いたい料理としては、今回取り上げたガワの希望が一番多かったが、魚の切り方や簡単な料理という基礎的な要望も多く見られ、マリネやカルパッチョなど洋風アレンジした料理の要望が多いことも参考になった（第13図）。

また、地元の鮮度がよい魚を食べたいという意見が最も多く、魚の料理法をもっと知りたいという意見も多かったため、料理教室の取り組みが当を得たものであると分かり、うれしく思えた（第14図）。マイナスイメージとしては、肉より割高、調理やゴミ処理が面倒、子供が骨を嫌う等の意見があったが、健康によい、魚のよさを子供に伝えたい、簡単な調理法を知りたい、骨のある魚の食べ方を教えたいという意見もあり、心強く思えた。私たちがやってきた料理教室は、子供たちや地域の中に確実に実を結んでいると確信することができた。



## 7. 今後の課題

このように小学生の魚料理教室を8年間続けてきて、それなりに成果は出ていると自負しているが、まだまだ教えることに不慣れなため、料理を教える事だけで精一杯になっていると感じている。

魚料理を教えるだけでなく漁師の家ならではの事を教えるのが私たちの役目であり、周りから期待されていることなのだと思う。魚がどのような漁法で獲られているか、魚の旬はいつか、新鮮な魚の見分け方、魚の食べ方、ゴミ処理の方法から漁業を取り巻く環境問題まで伝えていきたいことは山ほどある。しかし、すべてが私たちの手に負える問題ではなく、漁協など周囲の人たちと協力しながら進めていかなければならないことだと思う。

自分たちも、これまでどおり小学3年生に教えるだけでよいのか、もっと高学年や中学生に教えることも検討し、保護者を対象にしたものも考えていくべきかもしれない。とは言え、御前崎の女性部員の多くは様々な漁業種の浜仕事を分担しているため、集まる時間の調整にさえ苦労している。

それでも、料理教室の度に見られる子供たちの笑顔や、今回のアンケート結果を心の糧として、次のステップに進んで行けたらと思っている。漁業の町御前崎、みんなが御前崎の魚を大好きになるまで、私たち漁協女性部は、「岬っ子おさかな大好き大作戦」を続けて行きたいと思う。