

海の宝を子供たちへ ～漁業体験による魚食普及～

佐賀玄海漁業協同組合串浦支所
増本 茂宜

1. 地域の概要

私が住んでいる佐賀県唐津市鎮西町は、当県北部の東松浦半島北西部に位置しており、豊臣秀吉が朝鮮出兵のために名護屋城を築いた町として知られている。

古くから、水産業が盛んな地域であるが、魏志倭人伝には、当時の素潜り漁の様子が記録されており、これは日本で一番古い漁業活動の記録とされている。玄界灘に面する海岸では、特に夕日が沈む時はオレンジ色に染まった海と沖合の島影のコントラストが美しく、全域が玄海国定公園に指定されている。

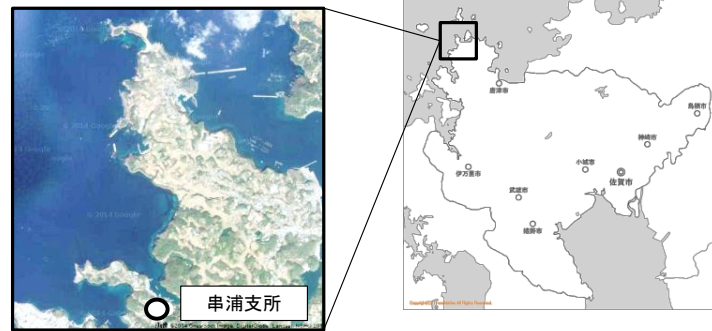


図1 佐賀玄海漁協串浦支所の位置

2. 漁業の概要

私が所属する佐賀玄海漁協串浦支所(図1)は、現在、正組合員14人、准組合員20人で構成される。

主な漁業種類は、小型定置網、釣り(ケンサキイカなど)、採貝・採藻、貝類養殖(ヒオウギガイ)などである(図2)。

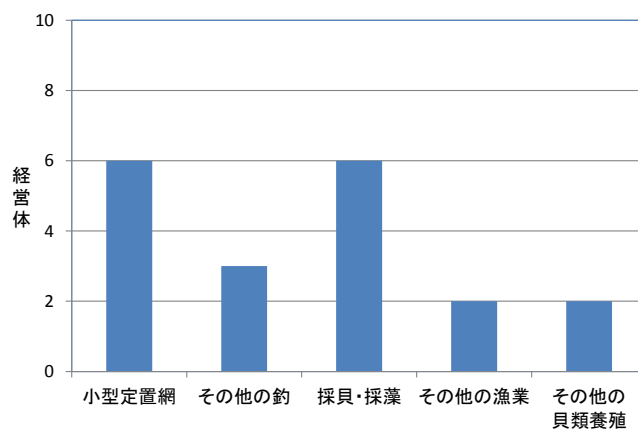


図2 佐賀玄海漁協串浦支所における主とする漁業種類別経営体数(2008センサス)

3. 研究・実践活動取組課題選定の動機

私が暮らす唐津市鎮西町は古くからの漁師町であるが、漁業者が減少し、地元小学生のうち、保護者が漁業を営む家庭は1割程度と少なくなっている。加えて、昔と違い、子供たちは「危ないから海で遊ぶな!」と教えられている。このため、大半の子供は漁師町に生まれ育つにもかかわらず、どのように漁業が行われているか、どのように魚が食卓に上るかを体験しないままである。

学校ではどうかと言うと、私の子供も通う地元の名護屋小学校では、総合的な学習の地域産業体験としては、これまで農業体験だけが行われてきた。海に面した地

域であるにもかかわらず、漁業体験は実施されず、学校でも地元の漁業や水産物を体験し、実感する機会がないままであった。このため、いつか地元の小学生に対して漁業体験を経験させてあげたいと思い続けてきた。

4. 研究・実践活動状況及び成果（または効果）

(1) きっかけおよび漁業体験の実施に向けた下準備

私は、地元の名護屋小学校のPTA役員をしているが、保護者にも漁師町であるのに漁業体験がないことを寂しく思う人が多く、PTA役員会で「漁業体験の実施についてどうかならないか」と話をしてきた。教員に提案したこともあるが、「授業では漁業についても触れているため、漁業体験を実施したい気持ちはあるが、農業体験と比較し大きな予算が必要なので難しい」とのことであった。

このため、漁業体験の実施を半ば諦めていたが、ある時、「水産多面的機能発揮対策事業」で漁業体験を実施できることを知り、PTAにこの事業の活用を提案したところ、みなさん「待ってました！」とばかりに賛同していただいた。これ以降、とんとん拍子に話が進み、平成25年6月には事業実施に必要な活動組織「名護屋保護者の会」を立ち上げた。参加者は漁業者12人を含むPTAの45人である。

教員より希望があり、漁業体験は授業の一環(学校行事)として行うこととした。授業の一環とすることで、児童は全員参加になり、保護者も安心して参加させることができる。また、会員も、学校行事に参加するということで仕事を休みやすくなった。より多くの児童に漁業体験を実施でき、会員の都合も付かせやすいため、責任は大きくなるが、授業の一環として実施させていただくことにした。

漁業体験を実施するにあたり、体験内容や安全対策についてPTAや小学校と協議を重ねた。体験内容は、どのようにすればより児童の理解が深まるかということを考え、体験の前後に「事前授業」、「振り返り授業」を実施することにした。安全対策には特に注意し、事前説明、ライフジャケット着用の徹底、安全監視員および監視船の配置を行った。

(2) 漁業体験の流れ

漁業体験の流れは、「事前授業」→「水揚げ体験」→「調理体験」→「試食」→「振り返り授業」である(写真1)。

事前授業は、漁業者が先生になり、小学校に出向いて、海、漁業、水産物に関する基本を教えるとともに、水揚げ体験での注意点を説明した。

水揚げ体験は、小型定置網を用いて実施した。児童およそ10人ずつが1組となり、交代しながら手で網を手繰り寄せた。ある程度網を寄せたところで、児童それぞれがタモ網で魚を掬い取った。魚は、調理体験の教材、試食の食材、お土産とした。

調理体験は、アジやイカの開きづくりを行った。まず、漁業者が実演しお手本を示した。その後に児童が開きづくりに挑戦した。漁業者は付きっきりで、包丁の握り方、捌き方をアドバイスしながら、児童がけがをしないように細心の注意を払った。児童にとっては、アジよりイカの方が簡単に捌くことができたようだ。開いた後は、港で干して干物にし、家で焼いて食べてもらった。試食で使うバーベキュー

用の下ごしらえや刺し身は、児童が行うことは難しかったので、漁業者が実演し児童に見学させた。

試食は、水揚げ体験で獲れた魚を中心に、バーベキューと刺し身を食べさせた。今回は、マダイ、アイゴ、イカなどであった。刺し身は、まずは醤油を付けず、魚のみの味を試させた。

振り返り授業は、後日、小学校の教員により実施され、絵日記や感想文が書かれた。



①事前授業



②水揚げ体験



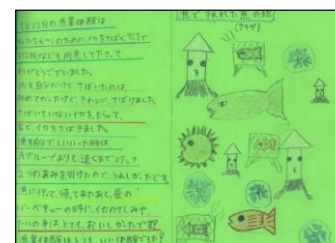
③-1調理体験



③-2調理体験



④試食



⑤振り返り授業

写真1 漁業体験の様子

(3) 実績と成果

平成25年度の実績は、名護屋小学校の4・5年生、計48人であった。

児童は、体験漁業を非常に楽しんでくれた。事前授業ではたくさんの質問が飛び出し、水揚げ体験では、魚は嫌いで触りたくないと言っていた児童もいたが、実際に魚をすくうときになると、大きな魚からわれ先に捕まえようと夢中になっていた。調理体験では、うまくできない児童もいたが、一生懸命取り組んでくれ、試食では、「こんなにおいしい魚は初めて食べた!」と、準備した魚を残さずたべてくれた。また、自宅で児童が魚を捌いて家族に食べさせたこともあったと聞いている。

後日届いた絵日記や感想文から一部を紹介すると、

- ・アジを捌くのは難しく、ぐちゃぐちゃになってしまったけど、イカは簡単で上手にできた。
- ・イカは甘く、魚もおいしかった。
- ・魚が嫌いだったけど、触ることができて、食べることもできた。
- ・体験が終わって、家で魚をさばいてみた。

など、それぞれに楽しい時間を過ごしたことが書かれていた。

さらに、地元新聞やケーブルテレビに取り上げられたため、地元の漁業のことをより多くの人に知ってもらうことができた。

5. 波及効果

平成 25 年度の漁業体験に関する報道を見た唐津市の集落支援員（総務省事業）から、「漁業に触れる機会が全くない山間部の小学校を対象に、漁業体験を実施してもらえないか」と連絡があった。この話を、早速「名護屋保護者の会」の会員に伝えたところ、漁業を子供に伝えたいという思いの親の集まりであるので、全員一致で実施することになった。このため、平成 26 年度は、唐津市集落支援員と連携し、山間部の小学校 4 校、1～6 年生の計 90 人に対して漁業体験を実施した。山間部の子供たちも地元の子供たち同様に楽しんでくれた。

また、2 年間の漁業体験を通じて、PTA の結束が強くなったように思う。これまでは、PTA や地域の活動に仕方なく参加していた方も多かったが、漁業体験を成功させたことで、それ以外の活動にも皆さん積極的に参加してくれるようになり、人員の確保に困ることが無くなった。

さらに、地域住民、特に漁業者間の交流も深まり、われわれが漁業体験を行う姿を見て、協力を申し出てくれるようになった。平成 26 年度の漁業体験は、都合で平日に実施することになり、安全監視員の確保が問題になったため、地元の漁業者に相談したところ、快く協力していただいた。さらに、調理体験に使用する水産物の提供、漁業体験の改善につながるアイデア出しという形でも協力していただいた。

6. 今後の課題や計画と問題点

学校の授業の一環として漁業体験を実施する場合、荒天時などの日程変更が難しい。これまでは、念のため荒天時でも実施できるウニの殻むき体験などを準備してきたが、内容が不十分になることに加え、経費が増加することも問題となる。学校側と協議し、荒天時の対応について、より良い方法を検討していきたい。

平成 26 年の漁業体験では、会員や教員だけでは目が行き届かないため、低学年の児童は保護者の同伴をお願いした。その結果、本来、漁業体験の対象ではない保護者の反応が思いもかけず良かった。魚のさばき方、調理方法を知らない保護者が多く、児童以上に興味を持って取り組んでくれた。このことから、近年、魚離れが問題になっているが、魚を調理したくないわけではなく、調理方法を知らない方が多いだけ、つまり、魚離れの原因は「魚嫌い」ではなく「魚知識不足」ではないかと思った。そうであるならば、魚の調理方法やちょっとしたコツを伝えるだけで、自宅で調理する機会が増えるように感じた。

このため、今後実施する小学校での漁業体験では、児童に加え、保護者の参加を呼び掛けたい。保護者にも魚に関心と親しみを持っていただき、地元の水産物について調理技術も合わせて学んでいただくことで、地元産の水産物消費量を増加させることも可能ではないかと思う。

漁業体験は、すぐに成果が見えるわけではないが、地道に取り組んでいくことで水産物の消費拡大、魚価の向上、漁家経営の安定につながると考えている。これからも会員が協力し合うことで取り組みを継続したい。