

マキリを包丁に持ちかえて ～海の男の食育活動・「魚離れ」を食い止めろ！～

相馬双葉漁業協同組合請戸支所青壮年部
鎌田 寛典

1. 地域及び漁業の概要

相馬双葉漁業協同組合請戸支所は、福島県沿岸の中央部に位置しており双葉地方の漁業の中心となっている。請戸支所の正組合員は156名、准組合員68名で、さし網や船びき網など小型船による沿岸漁業を営んでいる。平成20年の水揚げは、コウナゴ、シラス等の浮魚やヒラメ・カレイ類等の底魚など数量で2,931トン、金額で10億7,000万円であった。

2. 研究グループの組織と運営

請戸支所青壮年部は、漁業後継者を中心に部長以下19名で組織している。青壮年部ではこれまでに藻場造成やアワビ種苗放流による磯根資源造成試験や各種イベントでの産直活動などを行ってきた。今年で11年目を迎える組合主催の「請戸夕市」での産直活動は、新鮮な地元の水産物が手に入る催し物として地域で認識され定着している。さらに今年からは、青壮年部独自で市街地での需要掘り起こしとして南相馬市まちなか広場で月1回の定期出店を行い、季節毎の旬の魚をPRするなど産直活動の幅を広げているところである。

3. 研究・実践活動取組課題選定の動機

請戸支所青壮年部では、平成20年から小学生を対象とした食育活動を行っている。実施のきっかけは産直活動の中で生まれた「魚離れ」への危機感だった。最近の活動で実際にお客さんと接しながら気付くのは、特にご年配の方が多く、若い人、例えば子育て中の年齢層はとても少ないということだ。‘これはまずい’と直感した。‘親が食べないものを子が食べるわけがない’‘世代が変われば、あっという間に魚は食べられなくなってしまう’‘今のお客さんだけ見ても駄目だ’‘これからお客さんになる人を見ないと’そこで、青壮年部の新たな取り組みとして、子供たちに魚の味や扱い方を体験させ、同時に地元の漁業を見直してもらうような食育活動を行うことに決めた。

4. 研究・実践活動状況及び成果

(1) 活動内容

小さな頃に魚の味や扱いに慣れ親しむこと、このきっかけ作りを活動として取り組むことにした。魚が家庭から敬遠される理由として、生臭さや処理の手間がある。苦手意識を取り除き、慣れてもらうには、どうしても経験が必要だ。子供たちに‘魚の味を知ってもらう’‘自分の手で魚をさばいてみる’この2つを体験させるため、調理実習「おさかな料理教室」を活動のメインとすることにした。しかし、自分たちの仕事の舞台は海の上にある。魚や刃物の扱いはプロだが、台所に立つことはあまりない。手順や材料が手ごろで部員皆

が指導できるメニューとして「ホッキ貝の刺し身（貝むき）」、「アイナメの味噌たたき（三枚下ろし）」を基本の課題に決めた。また、実習の前段で自分たちの仕事や地域の産業としての漁業について講義を行うことにした。これは、実習に使う魚や貝がどのようにして目の前にあるのか、また、講師である漁業者が普段どのような仕事をしているかなどの背景を説明することで子供たちの理解を深め、興味を捉えながら、より効果的に実習の体験を印象付けることをねらった。

(2) 活動実績

「おさかな料理教室」は、平成20年9月9日に地元である請戸小学校（六年生15名）での開催を皮切りに、平成20年に2回、平成21年に2回実施した（表1、写真1～5）。いずれの回でも生きたホッキ貝や一匹丸のままの魚を扱うのは初めてという子がほとんどで、貝や魚を手取るだけで歓声をあげたり、逆に黙りこんだりと様々な反応だった。いつも当たり前のようにホッキ貝やアイナメを扱っている身としては、そんな子供たちの様子にかえって新鮮な気持ちになった。調理の場面では、魚のにおいや血に尻込みする子もいたが、部員が手伝いをしながら全ての子供たちが貝むき、三枚下ろしを体験できるように心がけた。中には子供同士助け合う様子や積極的に友達の分までさばく姿がみられた。出来ばえは、殻から取り出せば姿になるホッキ貝はともかく、三枚下ろしはやはり難しく、下ろし身をたたく料理を課題に選んだことは正解であった。また、三枚下ろしのような調理技術は、一度家庭から失われると、余程のことでは戻らないものだろうと痛感した。試食では、苦労して作ったこと、また、初めて食べる子が多いためか、特にアイナメの味噌たたきが好評のようだった。実習後、学校から寄せられた作文等には、子供たちの素直な感想が綴られており、「初めは気持ち悪かったけど面白かった。」「今までダメだったけど、食べられるようになりました。」など手応えを感じるものも多かった。そこで実習後の実態や改善点を探るため、平成21年11月19日に地元の大堀小学校（六年生22名）で実施した活動について、実習一ヶ月後にアンケート調査を行った。

(3) アンケート調査の結果

料理の味の印象については、ホッキ貝、アイナメの2品とも、「おいしい」以上の高評価が約8割を占め、「苦手」の低評価が1割未満に留まった（図1、2）。特にアイナメの味噌たたきについては、「とてもおいしい」の評価が高く期待した以上の反応であった。限られた実習の中で、初めての体験では、三枚下ろしのような調理技術を身につけることは難しい。「また食べてみたい」という気持ちこそが、次につながるものであり、子供たちに味の好印象を与えたことはこの取り組みの大きな成果だと思う。そして、家庭での実践については、何と約2割の子供たちから「やってみた」との回答があった（図3）。やる気があっても子供が家で料理をするにはハードルがたくさんある。正直なところ、家でやるころまでは簡単ではないと考えていたので驚いた。お母さんの手伝いに台所に立つ子供の姿を想像すると、素直にうれしい気持ちになる。今後、魚を下ろす等やってみたいですか？の問いには8割以上の子供たちから「やってみたい」との回答があった（図4）。これをどう実践に結びつけ、定着に活かすかが鍵だと思う。また、参加して良かったこと（図5）として、過半数の子が「魚や貝に触れることができた」、「魚や貝がさばけるようになった」等の体験によるものを挙げた。魚の扱いに慣れ親しむきっかけとして、これも取り組みの成果としては上々だろう。「魚や貝が食べられるようになった」、「魚や貝の味を好きになった」、

「他の魚の食べ方などに興味をもった」等、‘食’という意味で魚介類を今まで以上に好きになった項目については約2割から約4割の子が挙げており、特に「食べられるようになった」については、子供たちの苦手意識を取り除き、今後の消費につながる大きな成果だと思う。また、講義の部分に関する「魚などの栄養のことを知った」、「漁師さんが魚を大切にしていることを知った」については過半数の子が挙げている。「魚を大切にしていること」については、下手なりにやってみた講義ではあったが、魚を守りながら獲ることの当事者である自分たち漁業者が話すからこそ説得力があったのではないかと受け取っている。

以上のことから、この食育活動の取り組みにより‘小さな頃に魚の味や扱いに慣れ親しむきっかけ作り’として、味を知ること、触れること、そして一歩進んで自分でやること、まで成果が出ることを確かめ、「魚離れ」を食い止めるための布石を打てたと確信している。子供たちの‘魚をさばいたことがある’という経験がいつか財産になるはずだ。

5. 波及効果

(1) 子供から家族へ、体験の連鎖

「おさかな料理教室」を体験した子が家族連れで請戸夕市にやってきた時には本当に感動した。‘今度は家族に食べさせたい’と魚を品定めする姿に、将来も大丈夫だな、と教えた喜びをしみじみ噛みしめた。味を体験した子供が家族へ魚の美味しさを伝える、この体験の連鎖が消費や家庭へ魚の食習慣を取り戻すことにつながってゆく・・・そのような広がりもあるだろう。それも理想型として追求していきたい。

(2) 地元漁業への理解、後継者育成の足がかり

「おさかな料理教室」を体験した子の中には個人的に組合へ礼状をくれた子もいる。何でも、漁師の仕事に興味を持ったので今度船に乗せて欲しいという。単なる講義や実習に留まらず、漁業後継者への足がかりまで発展させることができるのは、漁業者自身が取り組むからこそだと思う。漁業者だからこそ伝えられること、の力に改めて気付かされた。

(3) 地元からの期待、今後の展開

これまでの取り組みは、地元小学校でも高く評価、注目されており、先生たちのネットワークを通じて、来年度もすでに同じ浪江町内や近隣の南相馬市内のいくつかの学校から開催して欲しい旨の打診がある。今年度の活動の中では、栄養士の先生が視察にきた学校もあり、その縁で学校給食への食材の提供といった話も持ち上がっている。

また、昨年12月に県ふるさと子ども夢学校推進協議会の認定を受けた浪江町教育旅行プロジェクト事業運営委員会による体験学習メニューにも青壮年部の食育活動が入ることとなった。今後は地元だけでなく、県内外のいろいろな地域の子供たちを受け入れられる体制となり、活動をさらに広げる一歩を踏み出した。

6. 今後の課題や計画と問題点

来年度の青壮年部活動に向けて、部員からは、実習後のフォローを兼ねた直販活動や学校・授業の枠を越え、家族一緒で行う特別講座などのアイデアが提案されており、今後の実施を検討しているところである。

家庭から魚の食習慣が遠ざかっていく現状に対して、一番台所に近いお母さんたちではなく‘漁業者が子供たちに’という、この食育活動の取り組みによって「魚離れ」を本当に

食い止めることができるのか？その問いかけには自信をもって‘できる’と断言する。今ある手応えを信じて、今できる活動を改良しながら積み重ねていくこと、そしてこの活動をもっと多くの地域に広げていくことができれば不可能ではない。県下の食育活動の先駆けとして、請戸支所青壮年部の活動から大きなうねりを生み出したい。

表1 請戸支所青壮年部食育活動の実績

実施日	学校名	学 年	児童数	内 容
20.09.09	浪江町立請戸小学校	6年生	15名	調理実習：ホッキさし身(貝むき) ：アイナメ味噌たたき(三枚下ろし) 講 義：請戸の漁業
20.11.13	浪江町立津島小学校	5年生	14名	調理実習：ホッキさし身(貝むき) ：アイナメ唐揚げ(三枚下ろし) 講 義：請戸の漁業
21.07.07	川俣町立飯坂小学校	5,6年生	25名	調理実習：ホッキさし身(貝むき) ：アイナメ味噌たたき(三枚下ろし) 講 義：請戸の漁業、魚の栄養
21.11.19	浪江町立大堀小学校	6年生	22名	調理実習：ホッキさし身(貝むき) ：アイナメ味噌たたき(三枚下ろし) 講 義：請戸の漁業、魚の栄養



写真1



写真2



写真3



写真4



写真5

活動の様子 (21.11.19 浪江町立大堀小学校)

- 写真1 児童と本日の講師のご対面
青壮年部みんなで教えます。
- 写真2 請戸の漁業について講義の様子
ホッキ漁について、獲っている本人から解説。
- 写真3 アイナメ三枚下ろしのお手本
子供たちの真剣なまなざし。さばき終わると拍手が！
- 写真4 子供たちも挑戦！
力をあわせてやっています。
- 写真5 自分で作った料理を前に
いよいよお待ちかねの試食。

アンケート調査結果 大堀小学校 22 (21.12.22 実)

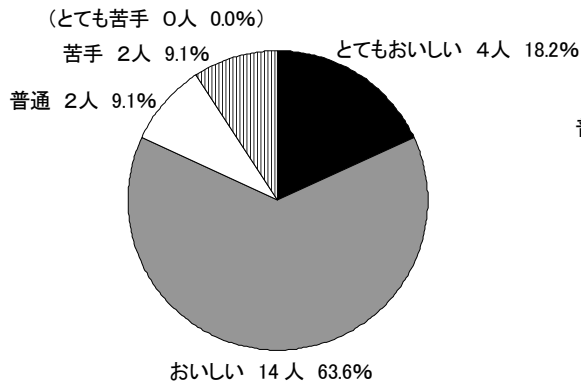


図1 味はどうでしたか？(ホッキ刺し身)

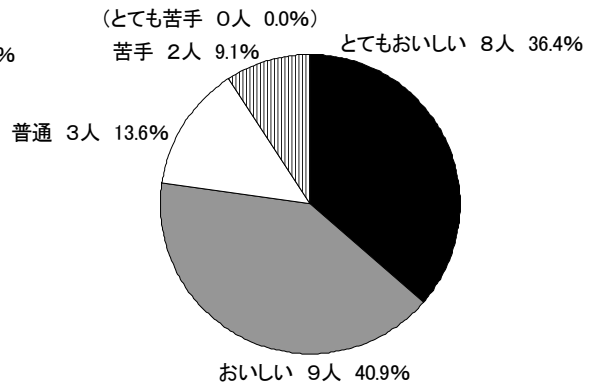


図2 味はどうでしたか？(アイナメ味噌たたき)

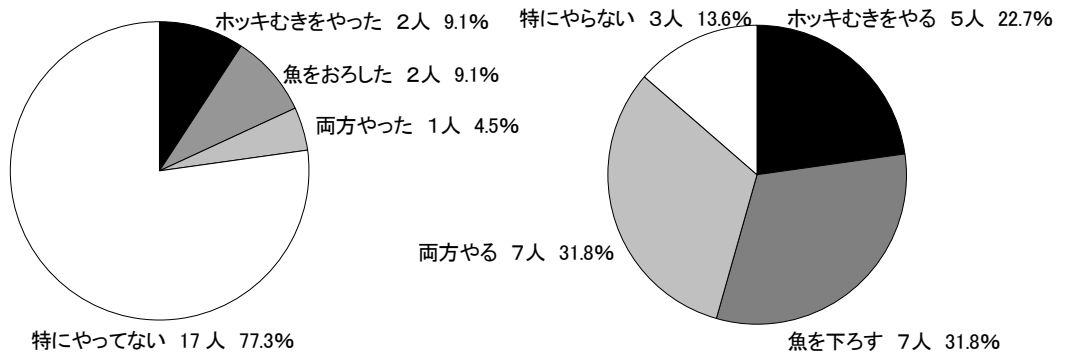


図3 家で魚のおろし方など試してみましたか？

図4 今後、魚のおろし方などやってみたいですか？

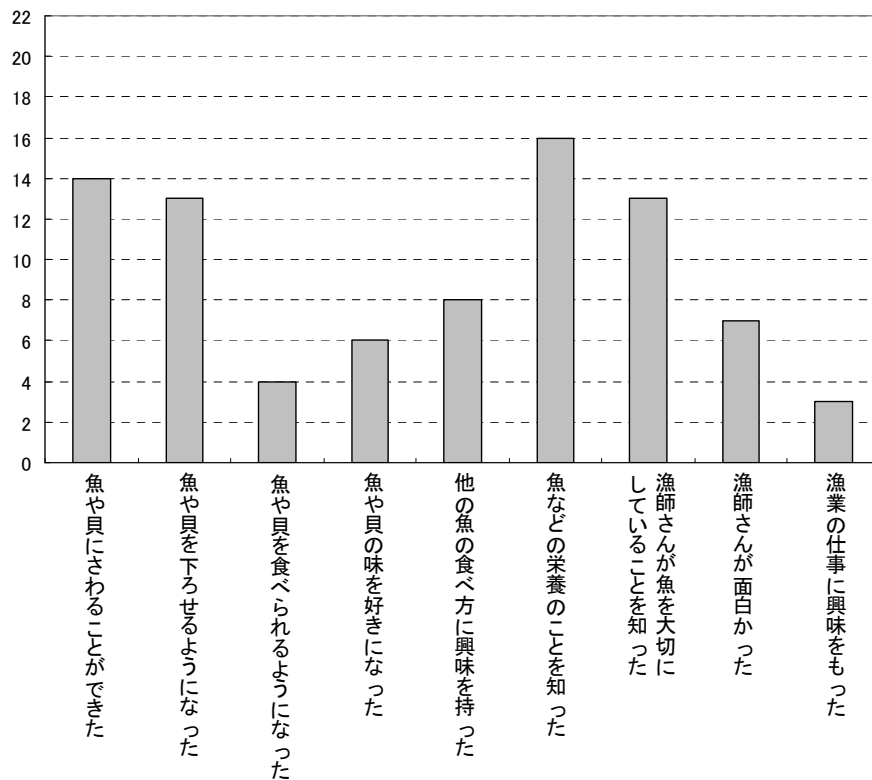


図5 参加して良かったと思うことは何ですか？(複数選択)