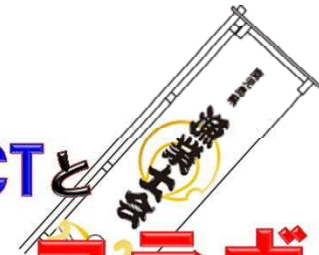




海と日本PROJECTと



鹿児島県漁業士会とのコラボについて

平成29年8月9日(水)

企画・栽培養殖部

MBC(南日本放送)では、日本財団の『海と日本PROJECT』により、鹿児島の海について、多くの情報発信や取り組みを行っています。昨年度は、鹿児島県漁業士会が取り組んだ低利用・未利用魚についての紹介等も行いました。

今年度は、地域の子供達が海にまつわる仕事の体験プログラム(シージョブアトラクション)を通じて、将来、地元で働くことへの憧れや夢へと繋がるよう、職業意識育成の場を提供し、地方創生や若者の地元定着率を高めることを目的としています。

県内では、垂水市漁協のカンパチの餌やり体験のほか、枕崎市内のカツオ節屋さんでの鰹節作り体験等の様々な体験が11種類準備されています。

本日は水技において、谷山漁協所属で今年度青年漁業士に認定された横山裕幸さんから提供して頂いたカタボシイワシを使ったすり身作りに挑戦しました。

参加した子供達は、ウロコが荒くて剥がすのに悪戦苦闘、さらに、硬い骨切りに悲鳴を上げていましたが、なんとか三枚卸しにした状態までこぎつけると、後のチョッパーと擂潰機によるミンチ作製は面白がっていました。

出来上がった薩摩揚げを試食してから施設見学もしましたが、シラヒゲウニを直接触る体験が一番好評でした。今回、参加した子供達の中から将来、水産を志してくれる優秀な子供達が現れるのを期待しています。

- 1 イベント……シージョブキッズ in 鹿児島/MBC・日本財団
- 2 開催日時……平成29年8月9日(水) 10~12時
- 3 開催内容……カタボシイワシすり身加工体験及び施設見学
- 4 参加者等……親子2名/5名

