奄美群島地区漁業士会の触れ合い体験事業

大島支庁 林務水産課

【背景・目的】

奄美群島地区漁業士会(満林 春男会長／会員10名)は、漁業就業者の確保や漁業後継者の育成対策のほか、藻場造成を中心とした環境保護活動や漁獲物の付加価値向上対策を目指して平成22年11月12日に発足した。

平成23年度の総会において、今後の活動計画を検討し、地元の子供達を対象に食育教育を行うことにより、魚と漁業の素晴らしさを通じて水産業への理解を深めてもらうとともに、食糧としての水産資源の重要性を認識してもらうために県立大島養護学校での触れ合い体験(見て・触って・食べて／魚の捌き方教室と料理教室等)の開催を計画した。

【普及の内容・特徴】

- 1 日 時
平成24年2月7日(火)／09:30～12:00
- 2 場 所
鹿児島県立大島養護学校
〒894-0412 大島郡龍郷町芦徳1912-1 / TEL: 0997-62-3050, FAX: 0997-62-3791
- 3 内 容
(1)魚の捌き方教室……………カンパチ(4kgサイズ×8尾), アカボ(ハチビキ／3kgサイズ×10尾)
(2)料理教室等……………唐揚げ, 味噌汁
(3)タッチプール……………熱帯魚, サンゴ移植体験
- 4 参 加 者
10名／奄美群島地区漁業士会会員3名, 奄美漁協, 奄美市, 龍郷町ほか

【成果・活用】

- 1 平成23年度総会 & 研修会
(1)日 時……………平成23年9月28日(水)18:00～
(2)場 所……………郷土料理 春
(3)参 加 者……………7名／10名 & 鹿児島地区漁業士会会員2名
(4)内 容 等……………総会及び活動計画並びに鹿児島地区漁業士会との交流会
- 2 魚の捌き方教室
県立大島養護学校の小学部の児童及び中学部の生徒約100人を対象に、漁業士3名が先生役となり、魚の体の構造を簡単に説明した後、捌き方を披露し、その後で子供達に実際に捌いてもらった。当日は、各漁業士が養殖・漁獲したカンパチやアカボ(ハチビキ)を持参し、これを使用して、ウロコ取り、3枚卸し、切り身等の捌き体験をしてもらった。
- 3 料理教室
捌き方教室で実際に捌いてもらったカンパチやアカボ(ハチビキ)の切り身を利用して、味噌汁を作ったほか、実際に児童及び生徒に小麦粉をまぶしてもらい、唐揚げを作り、最後はこれらの料理を全員で試食まで行った。
- 4 総 括
奄美群島地区漁業士会発足後、初めての活動であったが、参加した漁業士には魚の捌き方教室や料理教室等を通じて地元の子供達と直接触れ合う良い機会となり、また、参加した子供達も普段なかなか魚介類に直接触ったりする機会が無いだけでなく、障害等のハンデキャップがあることから魚介類を実際に捌く機会が殆ど無かっただけに、子供達の反響は予想以上に大きかった。従って、今後は、県立大島養護学校での食育教育の開催を継続するだけでなく、要望調査等を行いながら群島内の小中学校等を対象に加えながら積極的に実施していく。
また、今後は、奄美群島水産青年協議会と連携して、小中高等学校の子供達の修学旅行を対象とした体験型・宿泊型のブルーツーリズムの実践に地元市町村とともに積極的に取り組んで行く。

No. 1 まずは、ウロコ取り

No. 2 初めて魚を捌きます

No. 3 唐揚げと味噌汁作り

No. 4 早速、試食です

No. 5 ウツボも主役です

No. 6 大人気のタッチプール

No. 7 サンゴ移植講座

No. 8 処理済みのサンゴ