

普及項目	担い手
漁業種類等	—
対象魚類	—
対象海域	有明海、八代海、天草西海

「漁業士のお魚捌き方教室」による魚食普及の取組み

天草広域本部水産課・吉村 直晃

【背景・目的】

天草地区漁業士会では、多くの方に魚を調理するきっかけを作り、魚が食卓に上る機会を増やすことをねらいとして、平成 26 年（2014 年）から「お魚捌き方教室」を開催している。平成 30 年度（2018 年度）までの受講者は延べ 103 名となり、事後のアンケートでは「受講前より魚を調理する回数が増えた」と回答するなど、魚食普及の効果が表れている。

また、平成 29 年度（2017 年度）から過去の受講生が補助員として漁業士とともに捌き方の指導にあたっており、以前よりも細かな指導が行き渡り、捌き方の習得に効果的に作用していることが、アンケート結果からわかる。

そこで、本取組みの継続的な実施を支援することによる魚食普及の更なる推進を目的とした。

【普及の内容・特徴】

令和元年（2019 年）10 月から同年 11 月にかけて、全 3 回の「漁業士のお魚捌き方教室」を開催した。会場は、天草市本渡農事研修センターを使用した（表 1）。

毎回、11 名から 12 名の受講生に対し、漁業士が 4 名から 7 名、補助員が 7 名から 9 名参加した。実習開始の際には、漁業士がマダイの捌き方を実演し、三枚下ろしまでの作業を説明した（写真 1）。その後、受講生は 3 名編成の 4 班に分かれて魚を受け取り、漁業士と補助員が連携して指導にあたった（写真 2）。魚は、マダイを基本に、2 回目の教室にはコノシロの三枚下ろしを（写真 3）、3 回目にはキビナゴの手開きも取り入れ（写真 4）、様々な魚を捌くことができるよう工夫した。

3 回目の教室では、マダイで修了試験を行った。受講者ごとに漁業士が合否の判定を行い（写真 5）、受講者全員が捌き方の技術を十分に習得していることが確認され、修了証書が授与された（写真 6）。

【成果・活用】

事後のアンケート結果によると、受講者全員が漁業士の説明を理解したと回答した。補助員の指導についても高く評価されており、漁業士と受講者の間の緩衝役として機能した結果、漁業士の意思がしっかりと伝わったものと思われる。また、魚を調理する機会が増えたと回答した受講者が 7 割を超え、魚食普及の効果が高かったことも分かった。

本年度の受講者のうち、3 名が補助員としての参加を希望し、新たに補助員名簿に登録した。次年度以降、補助員としての経験を積み、本教室以外の場でも教える側の立場となることで、魚好きの輪が広がることが期待される。

今後も、本取組みへの助言・指導を行い、魚食普及を更に推進したい。

表1 令和元年度（2019年度）お魚捌き方教室の概要

回次	実施日	漁業士	補助員	受講生	使用魚	内容	加工方法
第1回	R1.10.3	4名	8名	12名	マダイ	捌き方の指導	刺し身
第2回	R1.10.17	4名	9名	12名	マダイ コノシロ	捌き方の指導	刺し身
第3回	R1.11.7	7名	7名	11名	マダイ ヒレコ	修了試験	刺し身



写真1 漁業士による捌き方の実演



写真2 漁業士と補助員による指導



写真3 コノシロ三枚下ろしの実習



写真4 キビナゴ手開きの実習



写真5 漁業士による合否判定



写真6 合格した受講者（白い名札）
漁業士及び補助員（黄色い名札）