

普及項目	担い手
漁業種類等	—
対象魚類	—
対象海域	八代海

不知火地区漁業士会活動支援

県南広域本部水産課・宮崎 孝弘

【背景・目的】

近年、魚離れや漁業の担い手不足が進んでおり、漁業を取り巻く環境は年々厳しくなっている。不知火地区漁業士会と県南広域本部水産課が児童、その保護者や大学生を対象として行った活動の目的は以下のとおり。

(1) 漁業体験教室（地びき網体験）

地域の主幹産業である水産業や海の生き物について学ぶ場を提供し、将来水産業に就業するきっかけづくりや、地元水産物の食材利用促進を図ること。

(2) 料理教室（おさかな漁師教室）

地域の食文化への理解を深めてもらい、魚の捌き方の基本を覚えてもらうこと。

【普及の内容・特徴】

(1) 漁業体験教室（地びき網体験）

- ・県内の児童やその保護者を対象に、地びき網体験教室を行い、不知火海で獲れる魚、当日地びき網で漁獲された魚及び危険な魚についての学習会等を行った。

(2) 料理教室（おさかな漁師教室）

- ・卒業後、保育者として園児たちに教える立場となる学生を対象に、地元で獲れた食材（コノシロ、クマエビ、コウイカ、マアジなど）を用い、三枚おろしから調理に至るまでの体験・指導を行った。

※詳細は表1を参照

【成果・活用】

(1) 漁業体験教室（地びき網体験）

不知火海で獲れる魚の学習会では、海的环境、魚や漁業について参加者が理解を深めることができた。また、参加者は、地びき網体験で、スズキ、コノシロ、シイバ、トラフグ、ボラのほか、アカエイやイシガニなどを漁獲し、豊かな不知火海の恵みを改めて実感するとともに、漁業の大変さも学ぶことができた。その後の昼食では新鮮な魚介類の美味しさや、命を戴くことを認識してもらい、魚食普及のきっかけを作ることができた。

(2) 料理教室（おさかな漁師教室）

学生それぞれが魚を捌き、自分で捌いた魚を握り寿司や手巻き寿司、味噌汁や酢漬けなどに料理することで調理の楽しさを、完成後の試食会では地元熊本の食材の素晴らしさを実感し、魚の捌き方の基本を覚えながら魚食への理解を深めることができた。

表1 平成30年度取組概要

活動名	開催日・場所	実施内容	対象者
漁業体験教室 (地びき網体験)	H30. 8. 18 芦北町	地びき網体験、学習会	熊本県内外小学生及び保護者等 約150人
	H30. 8. 26 八代市	地びき網体験、学習会	八代市内の小学生及び保護者等 約100人
料理教室 (おさかな漁師教室)	H30. 12. 13 熊本市	捌き方、料理教室	九州ルーテル学院大 保育コース 学生等 約40人



図1 不知火海の魚の紹介



図2 地びき網体験



図3 漁獲物の観察、紹介



図4 さばき方実演



図5 調理実習



図6 試食会