

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

## 天草地区漁業士会による過去の受講生と連携した「魚捌き方教室」開催

天草広域本部水産課・永田 大生

### 【背景・目的】

天草地区漁業士会では、29年度から魚食普及活動に共感した過去の受講生をスタッフとした魚捌き方教室を開催している。30年度は過去の受講生に事前打合せから参画してもらい、県民との連携をさらに強化することを目的とした。

### 【普及の内容・特徴】

#### (1)内容

##### (ア)事前打合せ

日時：平成30年9月14日

参加者：漁業士5名および過去の受講生5名

内容：30年度の教室内容について協議

##### (イ)魚捌き方教室

日時：平成30年10月4日、10月18日、11月1日

対象：一般公募で集まった受講生17名

講師：漁業士9名および過去の受講生6名(のべ漁業士16名、受講生15名)

料理メニュー：刺身、握り寿司、御飯、潮汁、味噌汁

材料：マダイ、カンパチ、クルマエビ、アオサ(漁業士の生産物を使用)

修了試験：3回次に講師陣による捌き方修了審査

#### (2)受講生へのアンケート調査

事後に実施した結果、「受講後に自宅で魚料理をする回数が増えた」との回答が6割強、「過去の受講生講師の指導が理解できた。」との回答が10割であった。さらに、「次年度スタッフとして参加可能。」との回答が5割弱であった。

### 【成果・活用】

事前打合せでは、過去の受講生から内容向上に向けた積極的な意見があった。また、全回次で漁業士とほぼ同数の過去の受講生が講師で参加し、充実した指導体制で臨むことができた。過去の受講生の発案で、自宅での魚料理の写真が30枚以上提供されたため、漁業士に情報提供して、教室の成果として把握してもらうよう努めた。このように、平成30年度は過去の受講生が教室運営等に関して新たなアイデアを提案するなど、平成29年度と比較して県民との連携をさらに強化した教室内容になった。



受講生からのコメント

スーパーで2尾で65円の  
小アジと鯛は切り身で購  
入しました。お寿司にす  
ると、家族も子供も、お  
魚を食べてくれます。  
捌き方教室で学ぶことが  
できて本当に良かったです！

写真 魚捌き方教室の開催状況

- a: 漁業士と過去の受講生による事前協議
- b: 漁業士による生産現場の紹介
- c: 過去の受講生による受講生への指導
- d: 漁業士および過去の受講生による修了試験審査
- e: 講師陣(前列が漁業士 後列が過去の受講生)
- f: 受講生から事務局に提供された自宅での魚料理