

コラム

～糸島の地産地消を支える直売所～

糸島市は、地元で獲れた農産物や水産物を地元で消費する「地産地消」の先進地。JF糸島の水揚げの何と3割が、地域の直売所で売られているそうだ。また最近、漁師が港でカキを食べさせるカキ小屋も大ブレイク。JF糸島は昨年、地産地消優良活動の全国表彰を受けた。獲れた魚をパックしたり、ひと手間加えて直売所に出すのは女性たちの仕事。売り場には色とりどりの新鮮な魚が並ぶ。若い世代から年配まで幅広い年代層に愛され、年間40万人もの利用があるという。「直売所の売り場はまるで水族館みたい。見るだけでも楽しいので、ぜひ遊び気分でお出かけくださいね」と、JF女性部のみなさんは呼びかける。



お知らせ

【活動組織向け情報】

～里うみサポーター（専門家）による個別サポートが受けられます～

活動中に技術面や、組織運営面で困りのことはありませんか？

JF全漁連・全内漁連では、活動中の技術・運営のサポートを行う専門家（通称：里うみサポーター）の派遣を行っています。詳しい内容や、依頼方法については、公式WEBページをご覧ください。



■水産多面的機能発揮対策報告会

藻場・干潟の保全等、漁村を元気にする取組を行う全国の事例を紹介します。

東京
2/20-21

2月20日（木）13:00～17:30（予定）
2月21日（金）9:00～17:30（予定）
東京ビックサイト（東京都江東区有明3-11-1）



お問い合わせ

全国漁業協同組合連合会 漁政部 田中・関根・金田
電話:03-3294-9616・FAX:03-3294-9658
E-mail:k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

全国内水面漁業協同組合連合会 三栖・御手洗・吉川
電話:03-3586-4821・FAX:03-3586-4898
E-mail:n-tamenteki@naisuimen.or.jp

公式WEBページ

水産多面的機能発揮対策情報サイト
ひとつみ.JP

<http://www.hitoumi.jp/>



全国の取り組み情報や、サポート情報、講習会・報告会についての最新情報を掲載しております。



漁村の役割と水産多面的機能発揮対策事業

漁村には、おいしい魚を提供する以外にも、多くの役割があります。たとえば、水域の監視をしたり、海や川・湖の環境をまもったり。他にも、伝統的な文化や食べ物等があったり、時に学びの場になったりもします。

そのような漁村の役割をより効果的に発揮しようと活動を行う全国の漁師や市民のみなさんを支援する事業が、本年度から始まりました。（水産多面的機能発揮対策事業）

JF全漁連・全内漁連は、専門家である里うみサポーターたちと協力し、このような活動を行う方々のサポートを行っています。

海のゆりかご通信

≈ Vol. 037 ≈

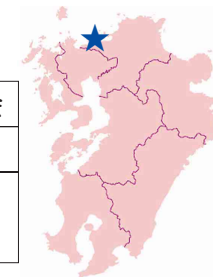
海のゆりかご通信って？

海のゆりかご通信では、全国の漁村での取組をご紹介します。また、JF全漁連・全内漁連による海や川・湖の活動のサポート情報を発信していきます。



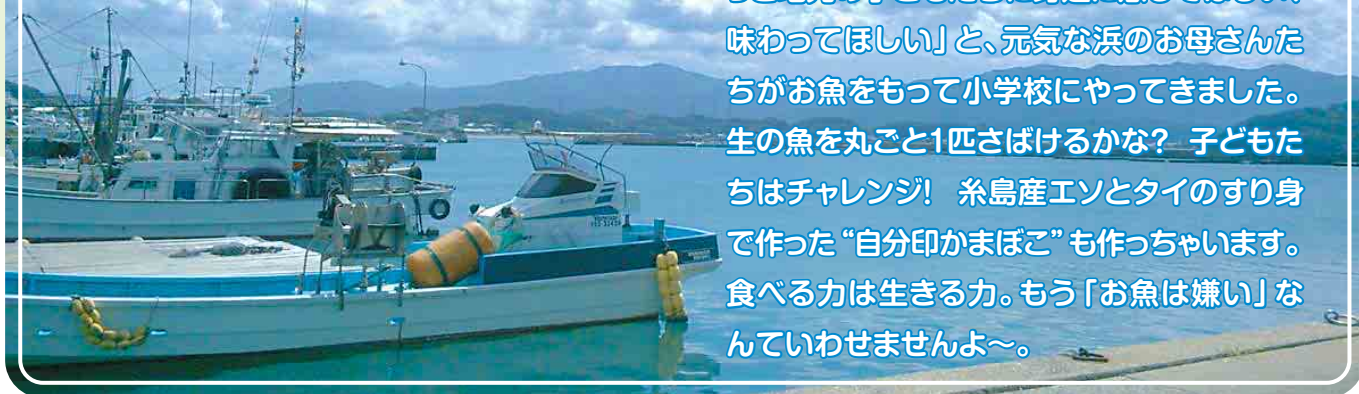
今月の活動レポート

活動組織名	糸島磯根漁場保全協議会
場所	福岡県糸島市
主な活動内容	教育と啓発の場の提供・水域の監視・藻場の保全



糸島磯根漁場保全協議会

～さかなっ子調理教室～



玄界灘に突き出した糸島半島の浦々は、漁獲量日本一を誇るマダイをはじめ、豊かな海の幸に恵まれています。そんな海の魅力を「もっと地元の子どもたちに身近に感じてほしい、味わってほしい」と、元気な浜のお母さんたちがお魚をもって小学校にやってきました。生の魚を丸ごと1匹さばけるかな？ 子どもたちはチャレンジ！ 糸島産エソとタイのすり身で作った“自分印かまぼこ”も作っちゃいます。食べる力は生きる力。もう「お魚は嫌い」なんていわせませんよ～。

ピカイチのお魚の先生たち

「今日は少なくとも1人2匹以上、アジをさばいてもらいまーす」。

浜のお母さんの説明に、「えーっ!!」というどよめきが教室に満ちたのは予想どおり。でも、いざ始めてみると——、子どもたちの表情は真剣そのもの。「気持ちわるい」と口ではいっても魚にさわれない子がいないのは、やや予想外。各班に2人ずつ浜のお母さんがぴたりついて、なごやかな雰囲気です。丁寧に手ほどきしているからかもしれない。漁村の女性たちはやはり、魚を食べることにかけてはピカイチの先生だ。

2匹目になると、だいぶ魚にも包丁にも慣れてきた。「包



丁が骨に当たる感じがわかったよ」「今度は皮をちゃんとがせた!」そんな声も。ま、2匹目も背骨に厚く身が残っちゃった子もいるけれど、小さいことは気にしない。楽しくやれたら花マルだ。

3枚におろしたアジはミンチにして丸め、つみれ汁に。「おいしい!」と顔がほころぶ。給食の後だけれどおかわり続出。



自分で苦労して作った料理は格別なのだ。

もうひとつのお楽しみは、糸島産エソとタイのすり身でオリジナルかまぼこ作り。名前を入れたり色づかいを工夫したり。蒸し上がったかまぼこは家族へのお土産なのうれしい。今夜の食卓にはきっとカラフルなかまぼこが並び、会話の花も咲くことだろう。



10月17日、水産多面的機能発揮対策事業として、糸島磯根漁場保全協議会が糸島市立可也小学校6年1組で行った「さかなっ子調理教室」

は、子どもたちにも先生にも大好評、あっという間に2時間がすぎた。栄養教諭の茅嶋快枝先生は、「頭からしっぽまで丸々1匹の生魚にふれる貴重な体験です。スーパーは切り身が多いし、給食の魚も切り身。今の子は魚の姿と名前を知らないんですよ」と、この授業を絶賛していた。

魚をさばく体験は1匹じゃダメ!?

「糸島はおいしい魚がたくさんとれます。地元の子どもたちに新鮮でおいしい“本物の味”を知ってもらいたい、身近な海や漁業に親しんでもらいたい、そんな思いでこの調理教室を行いました」。JF糸島女性部長の白石政子さんはこう話す。調理教室の先生役は、糸島磯根漁場保全協議会のメンバーである女性部を代表して白石さんたち13人の役員がつとめた。



白石さんは「魚をさばく体験は1匹じゃダメ。何匹かさばくうちにどこに骨があるか気がつきます。魚食普及には、体験的に魚を知ることが大事だと思うんです。今日の授業では、子どもたちと魚の距離がぐーっと近くなるのを実感できて楽しかったです。数日前にリハーサルもしたんですよ。苦労のかわりがありました」と、満面の笑顔だ。

JF糸島では似た活動を数年前から始めているが、今年は水産多面的機能発揮対策事業の活用で研修やリハーサルに力を入れ、包丁やミンチの機械などもととのえた。おかげで子どもたちの“お魚体験”を充実したものにできたという。

また、市内15の小学校から「うちの学校でも魚の授

業をやってほしい」という希望が寄せられているそうだが、来年度からはこの事業を利用して、数校で授業ができるようプログラムの開発や仕組み作りを進める予定だ。

給食にも地元の水産物を届けたい

JF糸島の吉村寿敏参事は、調理教室をきっかけに学校とJF糸島の交流が深まり、給食でもっと地元の水産



物食べてもらえたらと、期待している。数年前からJF糸島は市と力を合わせて、地元産のイリコやすり身のほか、

ノリ、ヒジキ、フノリ、アカモク、太モズクなど海藻類の学校給食への納入をじわじわと進めてきた。

「今は多くの学校から調理教室の要望がありますが、6、7年前には学校の関心は薄かったんです。そこで市の担当と一緒に校長先生が集まる定例会で『材料の用意も指導も全部やりますから』と、何回も説明して理解を深めてきました」と、ふりかえる。

調理教室は給食納入のひとつの入り口だが、「カギを握るのは何ととっても栄養教諭の先生ですね。給食の食材は制約とコストとの戦いです。栄養教諭の先生の理解と熱意がないと、いくら品質がよくても地元産の納入はむずかしいです」(吉村さん)。

地元の子どもたちに目の前の海からあがる“本物の味”を伝え、元気に育ててもらいたい——そんな漁村のひとびとの思いが調理教室にはぎゅぎゅとつまっている。

～今月のリポーター～

大浦 佳代

(おおうら・かよ)

里うみサポーター(「漁村文化の継承」分野)。漁業・農業が専門のライター。漁業体験の魅力と可能性を追究中。著書に「港で働く人たち」「農業者になるには」など。

