

都市・漁村交流促進事業

山田 真之

1. 教室名
天然魚と養殖魚について
- 18:30 意見交換
19:15 終了
2. 対象
沖縄調理師専門学校 生徒30名
沖縄県漁業士会 7名
北部支部 諸見富男 (伊平屋村漁協)
島袋博幸 (宜野座村漁協)
中南部支部 小嶺 仁 (沖縄市漁協)
上原清秀 (港川漁協)
渡名喜盛二 (久米島漁協)
宮古支部 砂川有造 (平良市漁協)
八重山支部 池田 元 (八重山漁協)
5. 開催場所
沖縄調理師専門学校 (那覇市久米)
6. 関係機関
主催 水産試験場普及センター
協力 沖縄調理師専門学校
7. 内容
1) 開校挨拶
瀬底正武センター長による開催挨拶後、参加漁業士の紹介を行った。今回は7名の参加があった(上記)。その後今回の食材である天然魚(チャイロマルハタ)と養殖魚(ヤイトハタ)の説明を行い実習へと移った。
2) 調理実習
今回の調理実習ではハタのムニエル・バターソースと茸薯蕷蒸しの2品を作った。調理師学校の講師には養殖魚と天然魚の味の比較をしやすいように素材の味が生きるようなシンプルな料理設定をしていただいた。調理実習の前に実習室前方に生徒が集まり、講師により料理の説明と実演が行われた。実演する調理台は後ろからも講師の先生の手元が見やすいように、天井に鏡が設置されている。調理の実演後、生徒はいくつかのグループに分かれて調理を行った。半分のグループがムニエルを作り、残りの半分が蒸し物ど作った。時間節約のため材料はほぼ下ごしらえされた状態で生徒に渡された。授業の時間が限られているため通常の授業でもなかなか魚を丸のままの状態から調理する時間がとれない
3. 目的
本事業は都市と漁村の相互理解を深め、また広範な知識の向上を図るため、漁業者等のグループの代表者を県内又は他県の都市等に派遣し、交流を行う事業である。
今年度は漁村(生産者)を代表して沖縄県漁業士会、都市(消費者)を代表しては今後調理師として魚を調理することになる調理師学校の生徒を対象にして交流会を開催した。また今回は調理する側に天然魚と養殖魚について考えてもらうために2種類の料理を作ってもらい試食を行った。そして県内の水産物に関する意見交換を行った。
4. 日程
平成15年11月20日
16:30 開会挨拶
16:35 調理方法説明
17:00 調理実習
18:00 試食

という話であった。生徒の調理中、漁業士は各調理台を回りながら、生徒たちと会話をしていた。

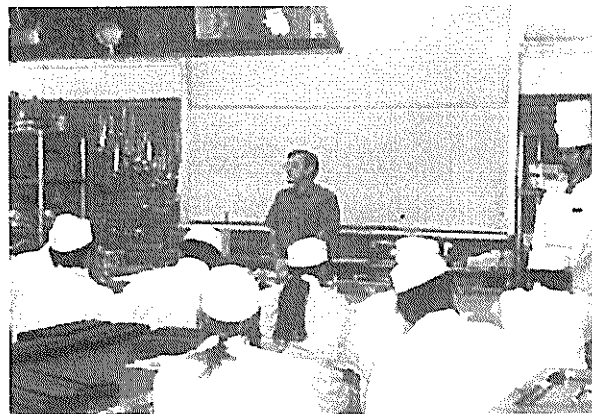
3) 試食

調理終了後にはみんなで料理したものを取り分けて試食し、天然魚と養殖魚の食べ比べを行った。天然魚については調理実習数日前から天候が悪化し、当日水揚げされる魚の確保が出来ず、数日前から仲買の水槽で蓄養していたものを用いたためか身が弱い感じがして、いつでも万全な状態で出荷できる養殖魚に比べて味が落ちるという意見が普及員や漁業士から聞かれた。専門学校の友利技術部長の話ではヤイトハタには養殖魚のにおいというものはあるが、調理方法次第では問題ないということであった。今回調理したようにバターなど香りの強いものでムニエルにした場合においは気にならず充分美味しく食べることが出来るが、蒸し物のように薄味の味付けにした場合少しにおいが出るという話であった。

4) 意見交換

調理と試食を終えた後、会場を教室に移し漁業士の方たちと生徒の意見交換を行った。生徒の間では食べ比べてみると天然魚の方が美味しいという意見やだいたい同じという意見も聞かれた。また、食べ比べるならどっちが天然魚か公表しない方が先入観無く比べられるという指摘も受けた。一部生徒からは従来言われていた養殖魚の悪いイメージを払拭できたという意見も聞かれた。また養殖以外にも漁業全般での質問を生徒から受けながら意見交換を行った。

今回は養殖魚についてということでテーマを絞っての交流会であったが、漁業士にとっても消費者の意見を直接聞く良い機会になったと思われる。今後も消費者と漁業者が直接交流できる機会を作り、よりよい水産物を消費者に提供できるようにしていきたい。



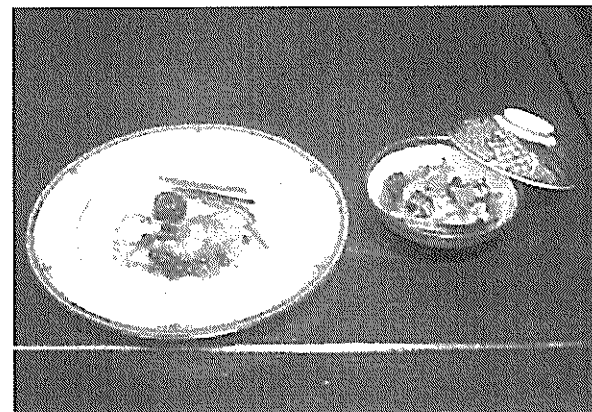
開会挨拶



調理実演



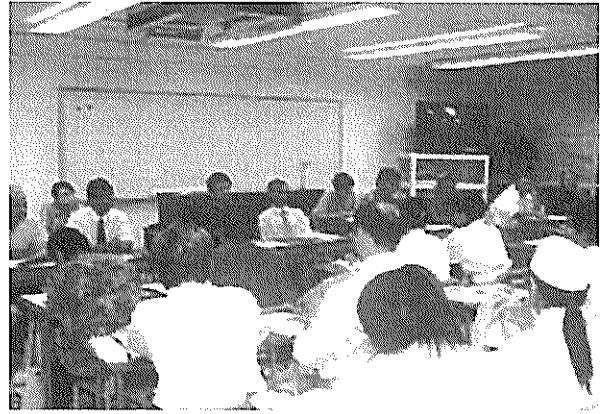
調理実習



作成した調理 (左：ムニエル、右：蒸し物)



試食（天然魚と養殖魚の味比べ）



意見交換