

◆漁業士研修事業

熊本県の漁業士会活動について

牧野清人

1. 目的

沖縄県における漁業士会は、地域漁業の振興、漁業後継者育成についての助言、指導等を通じ、漁村の活性化に寄与することを目的とし、後継者の育成指導、研修及び講習会の開催、情報交換、生産技術の改良等への協力を行っている。本年度は漁業士研修事業の一環として、熊本県漁業士会の主催するおしかけ料理教室に参加させていただき、熊本県漁業士会及び学校側との交流を行うとともに、魚食普及並びに沖縄県漁業士会活動を活性化させるための参考とさせていただいた。

2. 交流先

熊本県漁業士連絡協議会

3. 協力

熊本県林務水産部水産振興課

熊本県天草地域振興局

熊本県八代地域振興局

熊本県漁業協同組合連合会

あまくさ漁業協同組合

上天草漁業協同組合

上天草市立樋合小学校

4. 日程

平成16年12月17日(金)～18日(土)

5. 参加者(図1)

本部漁協 謝花喜和指導漁業士

久米島漁協 渡名喜盛二指導漁業士

引率：沖縄県水産試験場普及センター

本部駐在 主任 牧野清人

6. 交流内容

引率の普及員を含む3名は12月17日17

時10分に熊本空港に到着し、熊本県天草地方振興局渡辺参事の案内で上天草市松島町へ向かった。当日は地元旅館松島苑に宿泊し、翌日早朝渡辺参事にもご同行頂き、上天草漁協のセリ場視察を行った。天草地域の総漁獲量は平成12年度で37,000t余り、総漁獲金額は310億円余りとなっており、県全体の漁獲量と比較すると、生産量で76.7%、生産額で75.7%を占めており、養殖業については、生産量で30.6%、生産額で66.5%を占めるとのことであった。海面漁業では定置網、底曳き網、巻き網、刺し網、釣り、延縄などの漁業が、養殖業では不知火海の内湾を利用したマダイ、ブリ、トラフグ、クルマエビ、真珠養殖が行われているということであった。地元のセリ場には通気された活魚水槽が広く並べられ、水槽内にはマダイやタコ、カンパチ等の活魚が泳いでいた(図2)。おしかけ料理教室の開始時間の都合によりセリ場視察は短時間で済ませ、一同は会場である樋合小学校へ向かった。

熊本県における漁業士の認定は、熊本県漁業士育成事業実施要領に基づき平成元年度より実施されており、現在、青年漁業士91名、指導漁業士19名、あわせて110名が県内で活躍している。また、漁業士相互間の連携、情報交換を図ることを目的に、3つの漁業士会が組織されており、(天草地区、有明地区、不知火地区漁業士会)、後継者の育成や、活力ある漁村社会形成のため、様々な活動を展開している。この内天草地区では現在、青年漁業士37名、指導漁業士12名により構成されており、会の運営は、会費の他、件の補助事業や県漁連、地元漁協からの補助、件魚食普及協議会等の支援で行われている。主な活動としては、総会、役員会、漁業種別の分科会開催の他、研修や他地区漁業士や異業種との交流、そして、子供や地域住民

の漁業体験や魚食普及活動等多岐にわたっており、徐々にその活動が評価されてきているとのことであった。

魚食普及への取り組みの契機としては、魚の栄養価が見直され、グルメブームで一部の魚は超高級魚となっているにもかかわらず、若い世代を中心に「魚離れ」が進行しており、一般家庭で取り扱われる量が少ない。その原因として考えられるのが、価格が高い、調理が面倒、肉に比べてボリュームが少ないという点であった。そこで、小学生とその若い世代の親達に魚料理の楽しさやコツ、魚のおいしさを伝えることにより、魚食普及の拡大が出来ないかと考え、「おしかけ料理教室」が開始された(図3)。

今回のおしかけ料理教室は9時に開会し、会長並びにスタッフ紹介に続き地元水産業の紹介があり、料理実習となった。メニューはアジのムニエルとつみれ汁であった。先ず漁業士による魚のおろし方の手本を披露した(図4)。今回の子供達の参加数は約30名で、学校側に確認したところ、家庭科の事業で調理実習は行っているが、魚を扱うことが殆ど無く、魚のおろし方をはじめ、今回の料理教室は子供達にとって良い勉強になると話されていた。子供達は漁業士の手さばきを真剣な表情で見しており、実習が始まると我先に包丁を手にする子供が殆どで、上天草保健センターの食生活改善推進委員や漁業士(沖縄県の2名も含む)の方々に手ほどきを受けていたものの、初めてにしては上手に魚を3枚におろしていた(図5)。特に包丁での切り傷などの怪我が一切無かったことが良かった。ムニエルやつみれ汁の料理でも全員が楽しそうに取り組んでおり、子供達は決して魚が嫌いではないということが感じられた。調理が終了し、試食となったが、アジのムニエルもつみれ汁も上出来であり、子供達の手によるものでもきれいに調理、盛りつけがなされており、美味しく頂いた(図6、7)。試食の際に熊本県漁連や地域振興局の方々と同席し、沖縄県の漁業士活動や沖縄県における魚食文化について謝花、渡名喜両漁業士から簡単に説明され、お互いに意見交換した。その後質疑応答、意見交換が用意さ

れていたが、空港行きの電車と沖縄行きの出発時間の都合により試食を終えてその場を辞した。帰りの飛行機で漁業士の意見を聞いたところ、「母親の参加が少なかったが、共働きの家庭が多い現状では仕方ないのかも。しかしながら、参加している子供達の表情や食べる時の笑顔を見ていたら県内でも同じような取り組みをもっと積極的に取り入れた方がよいとおもう。」と話していた。



図1. 今回参加された指導漁業士(左から謝花氏、渡名喜氏)及び案内して頂いた地域振興局渡辺参事(右端)



図2. 熊本県上天草漁協のセリ場視察



図3. おしかけ料理教室開催



図4. 地元漁業士2名によるアジのおろし方
実演



図5. 子供達によるアジの三枚おろし



図6. 完成したアジのムニエル



図7. みんなで試食