

◆マリンカレッジ等の開催

漁業・調理体験学習

八重山支庁農林水産整備課

紫波 俊介・大城 信弘

1. 目的

- ①資源管理・地産地消啓蒙体験学習を行い、明日の沖縄県水産業の担い手であり、次代の本県水産業の理解者となる青少年の育成を図る。
- ②女性部活動がマンネリ化し停滞している為、活発化した青年部と連携し意欲ある女性部員で食育活動を実施する事により女性部活動の活性化を図る。

2. 方法

(1) 漁業・調理体験

- ・日時：平成19年11月24日
- ・対象：石垣第2中学生10名
- ・場所：新川沖、八島養殖場、海人館
- ・協力：八重山漁協・同漁協青年部・女性部

(2) 調理体験

- ・日時：平成20年2月8日
- ・対象：名蔵小学生27名
- ・場所：荷捌施設・海人館
- ・協力：八重山漁協女性部

3. 結果

(1) 漁業・調理体験

①資源管理漁業・注意事項の説明

海人館にて青年部長から、表記事項について説明を行った。

②漁業体験（定置網・ヤイトハタ養殖水揚げ）

青年部が船を出し新川沖定置網、八島魚類養殖場へ移動し、水揚げ体験を行った。

③調理体験

荷捌き施設で女性部と共に漁獲物の鱗取り、内蔵処理等捌き方講習を行った。

その後、海人館にて漁獲物の煮付け、バター

焼き、寿司、みそ汁を調理した。

その他漁獲物以外にもマグロの刺身・寿司を調理した。

(2) 調理体験

荷捌き施設で女性部員と共にイノー魚の鱗取り、内蔵処理等捌き方を行った。

その後、海人館にて漁獲物のバター焼き、魚汁、寿司、刺身を調理した。

4. 考察・今後の課題

・前年度からの課題は、離島再生支援事業を利用し体験漁業を実施しているが、これが打ち切られても引き続き体験漁業を実施出来るよう、体験漁業の観光漁業化を漁協主導で進める事であった。

しかしながら、今年度も方向性を見いだすことは難しく、悪い意味で漁協が青年部・女性部・普及指導員任せとなっており、漁協として観光漁業等新たな事業に対する意欲を担当職員に持たせることが出来なかった。今後は漁協がリーダーシップを発揮できるよう、まずは漁協職員が自らの手でどのような漁協経営を行うか意識してもらうことが必要である。

・女性部が簡単に学校・若い主婦へ調理体験をできるよう、マニュアルを作る予定であったが、事業実施時期が遅く、作成できなかった。

○調理体験の感想

- ・魚をさばくのが難しかったがおいしかった。
- ・最初はドキドキしたけどおいしかった。
- ・魚をさばくことがこんなに難しいとは思わなかった。
- ・魚をさばく所は簡単だったが、刺身が難しかった。



定置網体験（網中の魚をチェック）



ヤイトハタ調理体験



定置網体験（網上げ）



調理体験



ヤイトハタ養殖水揚げ体験



調理体験（イノー魚の鱗取り）



調理体験（大人・教育者も対象）



調理体験（バター焼き）



調理体験（寿司）



調理体験（試食）



調理体験（試食：寿司のわさびが効き過ぎ）

◆生
平
分よ
19
者内
団体
勢2
多
導員
質報
の底
おけ
その
て、
18
ある
度に
半分
れた
がら
数・
境へ
必要
持し
リン
と
主任
壊死
あつ
確認
るが
羅病
を起
ヒラ
り、
羅病
部症