

◆マリンカレッジ

少年水産教室

水産業改良普及センター 小澤明子

1. 目的

後継者育成及び水産物の消費拡大を図るため、日本一の水揚げ量を誇る「マグロ」をテーマに、講義・見学・実習を通じて理解を深め、食育を通じて各家庭における地産地消を促すことを目的とする。

2. 開催日時及び場所

平成20年8月10日(日)
沖縄県近海鮪漁業協同組合

3. 対象

中学生とその兄弟(25名)

4. 講師

沖縄県近海鮪漁業協同組合参事
泊魚市場買受人共同組合長
沖縄県水産業改良普及センター職員

5. 内容

- ・ 沖縄の水産業とマグロについて
- ・ マグロ漁業について
- ・ 講義のまとめ(チェックシート)
- ・ マグロ解体ショー見学
(30kgのメバチマグロ)
- ・ 調理実習(マグロ丼)
マグロのさくを各自切り身におろし、盛りつけ
- ・ マグロ船の見学
- ・ いゆまちの見学

午前中は、近海鮪漁業協同組合の会議室で講義をおこなった。「沖縄の水産業とマグロについて」では、パワーポイントを使用した講義と

「沖縄マグロ最前線」のビデオ鑑賞を行った。

「マグロ漁業について」では、資料を用いた講義と実際の操業風景を撮影したビデオの鑑賞を行った。参加者は説明に耳を傾けながら、普段なかなか目にするののできない映像に見入っていた。

続いて、泊魚市場仲買人直売センターで、前夜に水揚げされた約30kgのメバチマグロの解体ショーを見学した。参加者は目の前で大きなマグロが解体される光景に目を見張り、歓声をあげていた。解体されさくにされたマグロを、今度は参加者がそれぞれ切り身におろし、会議室に戻ってマグロ丼にして昼食とした。

午後はマグロ船の見学を行った。残念ながら漁船に乗り込むことはできなかったが、護岸に係留された19トンサイズのマグロ船の設備やつくりについての説明に熱心に耳を傾けていた。最後に「いゆまち」の見学を行った。日曜日であったため、営業している店舗は24店舗中10店舗程度であった。食後であったにもかかわらず、目の前に並んだ多種の新鮮な魚介類に「おいしそう」という声が聞かれた。

参加者からは「1日楽しかった」「マグロの事を色々勉強できてよかった」「沖縄でこんなにたくさんマグロが水揚げされているとは知らなかった」「自分で切り身にしたマグロがおいしかった」「正直興味なく参加したけど、マグロに興味をもった」「家族や友人にもマグロのことを教えてあげ、いっぱい食べてもらいたい」といった感想がよせられた。

近海鮪漁業共同組合には施設利用や講師をひきうけて下さった他、女性部の皆さんにはおいしい昼食を準備して頂いたことにこの場を借りてお礼申し上げます。



①新垣参事による講義「マグロについて」



②真剣にチェックシートに取り組む参加者



③屋良組合長によるマグロ解体ショー



④調理実習



⑤昼食（マグロ丼、天ぷら、みそ汁）



⑥マグロ船見学