

子ども料理教室

水産業改良普及センター 平安名盛正

1. 目的

地域水産業に対する理解と県産水産物を活用した料理法を指導することで、県産水産物や漁業への関心を持たせることを目的とする。

2. 方法

平成 22 年 7 月 9 日（金）八重瀬町立具志頭小学校 5 年生 2 クラス（80 名）を対象に子ども料理教室を開催した。開催にあたり、港川漁業協同組合樋同組合長、上原清秀指導漁業士、組合員の奥さんの協力を得た中で、まずは、マグロを知ってもらうために、40kg サイズのキハダマグロの解体で始まった。解体終了後に 1 組が講義、2 組が料理教室に分かれ、講義は、「沖縄の水産業」という DVD を見ながら、途中で映像の説明を挟み、上原指導漁業士から操業状況の説明をしてもらった。また、事前に質問事項をとりまとめ、上原指導漁業士に回答をしてもらった。料理教室（料理メニュー：マグロ丼、モズクそうめん）は、1 テーブル 5 名グループに分かれ 8 テーブルで下準備のされたマグロの柵とソデイカ柵を刺し身に切り分け、調合された漬けに漬け込み、給食のご飯に飾りつけて試食するという段取りで進めた。

3. 結果

包丁を使う作業が多く、怪我のないように取り組ませることはかなり注意が必要な面もあるが、包丁を使わせることで、

料理の面白さやマグロを自ら切り分ける作業から魚料理への関心が高まった。

4. 考察

昨年度から 3 年間集中的に具志頭小学校での料理教室を開催している。来年度が最後の開催年であるが、来年度は、漁協が主体的に取り組める環境を作りながら、学校、町役場を巻き込みながら、地元密着の開催を目指す。今後、漁協が主体でどこまでやりきることができるのか、普及センターのサポートが重要になると思われる。

