

◆マリンカレッジ

少年水産教室

水産業改良普及センター 與那嶺盛次

1. 目的

読谷村の中学生に、地元の大型定置網での水揚げを体験してもらい、水揚げした魚を使用して刺身の切り方を学んでもらう。また、沖縄県の水産業について講義を行って、漁業や水産物について理解を深めることを目的とした。

2. 開催日時及び場所

平成22年11月16日(火)

読谷村漁業協同組合

3. 対象

読谷村立古堅中学校生 15名

4. 講師

読谷村漁業協同組合指導係 前田 晃
水産業改良普及センター 普及指導員

4. 内容

- ・定置網漁業について(体験学習)
- ・調理実習(刺身の切り方)
- ・沖縄の水産業について(講義)

生徒たちは朝早く、大型定置網での水揚げ体験を漁業者と一緒にいき、魚の仕分けや計量などのセリの準備を手伝ってセリを見学した。その後、調理実習として水揚げした魚(グルクマ)の三枚おろしを行い、刺身まで作った。

初めて三枚おろしを行う生徒たちが多かったため、まずは三枚おろしの実演を実施し、普及指導員が包丁でけがしないよう気を配りながら指導した。生徒たちは、楽しそうに取り組んでいた。できあがった刺身と漁協から提供していただいたモズク天ぷらや地元の魚汁などで昼食を取った。生徒たちは美味しそうに食べていた。

昼食終了後、「沖縄県の水産業」というタイトルで、県内で実施されている漁業、水揚げされる水産物や養殖業についてパワーポイントを使用して説明した。生徒たちは県内の水産業について学ぶ機会が少ないため、興味を示して熱心に聞いていた。



①定置網で獲れた魚の水揚げ



②セリに出す魚の仕分け



③セリ前の魚の計量



④セリの見学



⑤調理実習に使用したグルクマ



⑥刺身の切り方の実演



⑦調理実習開始（まずは鱗とり）



⑧調理実習（刺身作り）



⑨刺身や地元水産物の試食



⑩沖縄の水産業について講義の様子