

◆マリンカレッジ

子ども料理教室

水産業改良普及センター 鹿熊信一郎

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23年9月25日（日）八重瀬町立具志頭小学校5年生2クラス（80名）、児童の親約60名を対象に、子ども料理教室を開催した。学校の調理室が修理中だったため、役場の近くにある改善センターで実施した。人数が多いため、クラス別に2グループに分け、それぞれ料理教室と講義を行った。

料理教室は、まず港川漁協の樋岡組合長がマグロの解体を行い、魚の切り方説明、マグロ井の調理実習、後片付けを約1時間で実施した。調理実習の内容は：

- 1 柵になったマグロを小さな刺身に切る。
- 2 ビニール袋に調味液（たれ）とともにマグロを入れ混ぜる。
- 3 ねぎ、ごま、しそ等とともにマグロをご飯の上に盛りつける。という手順だった。

講義は、まず鹿熊がパワーポイントを使い沖縄の水産業を説明し、次いで上原清秀指導漁業士からマグロ漁業のビデオを見ながら操業状況の説明をしてもらい、質問を受けた。

3. 結果および考察

八重瀬町における3年目の取組である。今年度は最終年度にあたるため、マスコミ対応を含め、できるだけ学校、漁協、役場に前面に出てもらおうようにし、次年度以降の自主的な実施につながるようにした。

学校の親子集会も兼ねたため、親も参加した

が、お母さん達に講義を聴いてもらったことが、魚食普及の点では即効性のある活動になったと思われる。

