

## ◆漁業士活動育成事業

### お魚漁師教室

水産海洋技術センター本部駐在 吉田聡

#### 1. 目的

本県では本島中南部、北部、宮古、八重山の4支部があり、小学生を対象とした水産少年教室を始め、各種イベント等や研修会への参加が行われているものの、支部毎に目的を持った積極的な活動はあまりみられない。

要因として、本県の漁業種類（マグロ延縄、曳縄、一本釣、定置網、刺網、追込網、養殖業）が多岐にわたっていることが考えられる。

このため、今回の視察研修では異業種の漁業士が協力して活動できる魚食普及活動で、県外の優良事例を視察研修することにより本県漁業士会活動の活性化を図る。

#### 2. 開催日及び場所

開催日：平成25年11月7日(木)

場所：熊本県八代市 中九州短期大学

#### 3. 参加者

金武漁業協同組合 屋比久健青年漁業士

#### 4. 引率者

沖縄県水産海洋技術センター本部駐在  
水産業改良普及指導員 吉田聡

#### 5. 内容及び所感

熊本県八代市中九州短期大学で開催された「お魚漁師教室」に金武漁業協同組合の屋比久健青年漁業士とともに参加し、熊本県漁業士会の魚食普及の取り組みを視察した。

同会は学生自らが食に関心を持ち、食に対する感謝の気持ちを醸成することに加え、現在、保育所における食事や食に関わる取組の

重要性が指摘されていることから、この教室を通じて、学生が地元の魚について学び、魚のおいしさを子どもたちに伝える契機とすることを目的として実施されていた。

会の進行は熊本県県南広域本部農林水産部水産課の篠崎主任技師が、さばき方のデモンストレーション、調理する魚の説明やさばき方の指導を、熊本不知火地区漁業士会の指導・青年漁業士の方が担当された。

また、対象は中九州短期大学の幼児保育課2年生で、当日は学生65名が参加した。教室では、コノシロのさばき方とアジアカエビの処理の仕方を学び、コノシロの酢締め、茹でエビを作り、さばき方デモンストレーションで使用したカンパチや事前に準備したレタスや卵焼き、キュウリも用いて手巻き寿司が作られ、アジアカエビの頭で出汁をとった味噌汁と一緒に試食が行われた。

さばき方の時間には屋比久青年漁業士も参加し、熊本県の漁業士とともに指導を行った。

お魚漁師教室終了後には、県南広域本部の施設に移動して、熊本県の漁業士のみなさんと漁業士会活動について意見交換を行った。当方から沖縄県の漁業士会の概要について報告を行い、屋比久青年漁業士は地元の漁業活動や漁業士会活動について報告を行った。

今回のような取り組みは、平成14年から続けられており、今回の視察・意見交換を通して、不知火地区の漁業士の皆さんが、漁の時間を割いてまで、若い学生の将来の私生活や仕事での展開を期待し、体験教室を開催したいと強く考えていることや、それらに共感し関係者が時間を割いて協力していることが

理解できた思われた。

屋比久青年漁業士は現在、北部支部長を任  
されており、漁業士会活動の活性化を図ろう  
としていることから、今回の視察を糧として  
今後の活動に期待したい。



さばき方のデモンストレーションの様子



指導に加わる屋比久青年漁業士



不知火地区漁業士との意見交換の様子