

◆マリンカレッジ

北中城村のアーサ収穫体験

水産海洋技術センター 紫波 俊介

1. 目的

県水産物の収穫及び試食体験を実施することにより、地域水産業に関心と理解を持たせることを目的とする。

アーサの収穫を体験・試食することで、収穫の喜びや自然の恵みへの感謝、旬の食材を感じ取る力を向上し、より一層の地域への愛着と、農・漁業の厳しさ、理解を深めると共に、みずからの食生活や健康、地域で育まれてきた食生活と作物の関係を総合的に学ぶ。

2. 方法及び結果

北中城村漁業集落・北中城村地産地消推進協議会・当センターが主催となり、北中城村立島袋小学校6年生50人に対し、収穫および魚食体験

を行った。

収穫体験は佐敷中城漁業協同組合北中城支所田仲支所長が養殖場にて養殖と収穫方法について説明後、はさみを用いて収穫した。

料理試食は、小学校へ戻り、給食センターにて作られたアーサ汁とアーサスコーンを試食した。また同時にレシピを配布し、収穫したアーサを持ち帰り、それぞれの家庭で料理に挑戦するよう求めた。

3. 考察

子供達からは「楽しかった」「アーサがこんなに美味しいことを知らなかった」等の声が出、目的は達成されていると思う。北中城村役場の連携や担当官・支所長の熱意は強いいため、今後は他の支所組合員にも取り組んでもらいたい。



田仲支所長よりアーサ養殖説明



収穫体験



給食センターと連携した魚食普及



スコーンとレシピ

アーサスコーン・人参スコーン

| | |
|--------|-----------------|
| 1) バター | 300g |
| グラニュー糖 | 250g |
| 2) 強力粉 | 750g |
| 卵 | 4個 |
| 人参 | 230g(人参スコーンの時) |
| | 230g(アーサスコーンの時) |
| 3) 牛乳 | 200cc |
| 塩 | 18g |
| アーサ | 80g(アーサスコーンのみ) |

工程

1. 準備する
2. 1に卵を入れて混ぜる(人参スコーンの人参はあらかじめ細かく)
3. 2に3を入れて混ぜる
4. 200g程度ごとにボールを作り、アーサスコーンの場合はアーサを混ぜ込んで練りこく(人参スコーンには不要)
5. 生地が厚膜から、打ち粉で指でも確認し切り成型

調理 15分 | ダンパー 5分 | 焼成 18~20分

完成