

与那城町漁協少年水産教室

水産海洋技術センター 米丸浩平、牧野清人

1. 目的

地域の子供たちに漁業体験や魚の調理、食事を通して、地域の水産業に親しんでもらう事を目的とする。

今年度は、平成26年度に結成された与那城町漁協青壮年部の活動を支援するため、同地域での水産教室への協力を行った。

2. 方法と結果

1) 魚捌き教室

4月5日、与那城町漁協において、地元少年野球チームの子供たちと保護者を対象とした食育、魚食普及活動が開催された。主催は与那城町漁協青壮年部、女性部で、ミーバイ協議会と共に当センター普及指導員も協力した。会場には沖縄ミーバイとマダイの活魚、早摘みもずく、ソデイカ、キハダマグロが準備された。普及指導員とミーバイ協議会会長がミーバイの活メを指導し、子供たちはこれに従い、手順通り即殺、血抜き、神経メ、鱗の除去まで行った。

その後、魚捌き体験と女性部新立弘子部長によるマグロ解体ショーが行われ、派手なパフォーマンスに親子ともども大いに盛り上がった。ひと通り体験した後は、自分たちが捌いた魚で作ったお刺身やあら汁などに舌鼓を打ち、大満足の様子だった。



牧野普及指導員による
ミーバイ活締めの実演



漁協北野組合長による
ソデイカ捌き方の指導



ミーバイ協議会 諸見会長による
ミーバイ活締め指導



漁協青壮年部によるあら汁の調理



漁協女性部 新立部長による
マグロ解体ショー



自ら捌いた魚を美味しく頂く

したもずくの塩抜きと洗浄作業を行い、真っ黒に染まる水に驚きながらも、一連の作業の大変さも感じてくれたようである。その後、海中道路にあるあやはし館の女性部のお店に移動し、収穫したもずくでサラダや天ぷら等の調理体験を行った。最後は子供たちが作った料理をみんなで食べて解散となった。乗船してのもずく収穫体験等、普段出来ない体験に終始興味津々の様子であった。



いざ乗船！！



異物除去体験中

2) もずく水産教室

4月26日、与那城町漁協において、漁協青壮年部が主催したもずくの収穫 - 洗浄 - 調理体験の教室が開催され、市立兼原小学校6年生3名とその父兄が参加した。子供たちと父兄は2隻の船に分乗し、実際のもずく収穫現場で収穫の様子を見ながら、異物除去の体験も行った。帰港した後は、収穫



収穫したもずく



洗浄、塩抜き作業



新立部長からの「かめーかめー」



洗った水は真っ黒に！



みんなで記念撮影



もずく天ぷら調理中



海鮮サラダ盛り付け中

3. 考察

同漁協青壮年部は、結成間もないが、部員には平成26年度漁業士認定された前門進青年漁業士もおり、さらに同女性部では、女性連会長の新立氏が部長を務めており、今後の活躍が楽しみな青壮年部である。

今回の取り組みは新たな青壮年部の活動の第一歩として、地元少年野球チームなど小規模な団体を相手に取り組み、大成功と言える結果を残したが、今後、活動の継続と規模拡大を目指してもらうためにも、内容をある程度パッケージ化し、部員の誰に任せても素早く対応できるような体制を作ってもらいたい。