

まちとつながる・住民とつながる!

企業・NPOの地域づくりレポート

魚食を広め、魚の魅力伝える

漁業者による地産地消と食育の取り組み

―兵庫県漁業協同組合連合会 SEAT・CLUB―

―魚の美味しさを伝える料理教室

「昔は街角に魚屋があり、店先で魚の料理の仕方教えながら販売していたが、その魚屋もほとんどなくなってしまった。魚はスーパーでパックに入って売られ、消費者はどう料理して食べたらいいのかわからないまま、魚離れは進むばかり。これでは魚食文化が衰退する…」

兵庫県漁業協同組合連合会では、このような危機感の中で、漁業者側から積極的に兵庫県の魚と漁業をPRして消費者との接点をもたなければと、社会貢献の活動の一環で平成21年に「SEAT・CLUB」を立ち上げた。活動の二本柱は、

「地産地消」の取り組みとして地元の魚を使った料理教室と、「食育活動」として小中学生を対象にした出前教室だ。

料理教室では、伝統の味「くぎ煮」など旬の魚の美味しさを伝える教室を

年間300回開催し、古来より継承された技を多くの人に伝えている。退職後の男性も多く参加しており、「魚のさばき方教室」に参加した人で、さらに「さばき養成講座」の課程を修了し、試験に合格した人はSEAT・CLUBの派遣講師になれるという面白い制度もある。講師の中には、近所の人たちを集めて魚料理を教えている人もいて、このような地域活動への広がりがこの取り組みの狙いでもあると広報部の田中次長は話す。

―出前教室で魚食文化の継承をめざす

また連合会では、毎年、兵庫県学校給食食育支援センター、明石市、姫路市と連携して、県内の小中学校約40校を対象に「さかな講習会」(出前教室)を開催している。「兵庫県の海と魚」の話をしてから生きた魚やタコ、ヒトデ等を子どもたちに触ってもらった後、魚をさばき、調理をして食べる。魚をさばくのも料理するのも初めてという子がほとんどで、中には「気持ち悪い」と退散してしまう子もいるが、みんなが食べて



定番の一品「イワシの生姜煮」

いるのを見ると自分も一緒に食べる。講師は調理の指導を行うだけでなく、「生きた物の命をいただいて人間は生きている。生き物、生産者、調理をしてくれる人に感謝して、食べ物を大切にしましょう」と魚食文化の意味を伝えている。

「県内の小中学校に通っている間に一人が一回は体験できるように、この出前教室をもっと広げていきたい。『兵庫県出身者はみんな魚をさばける!』となったら嬉しい」と今後の展望を語る田中次長。連合会では、企業とのタイアップにも取り組んでおり、今後はそれらの展開にも期待したい。

兵庫県漁業協同組合連合会 魚食推進室
「SEAT・CLUB」(シートクラブ)

所在地 兵庫県明石市中崎1丁目2-3

兵庫県水産会館内3F

TEL 078-917-4137

http://www.seat-sakana.net



SEAT-CLUB「旬の魚お持ち帰り教室」