

# グループマーマイド（御食国若狭おばま食文化館） 若狭おばまの海の魚と魚食文化を守り伝える

実施期間：平成31年3月1日（金）～平成31年3月31日（日）



学習体験（調理体験）の様子



レンコダイ（小鯛）のウロコとりの様子



学習体験の案内チラシ

## 【事業の内容・目的】

- 魚食離れがすすんでいる昨今、改めて若狭湾の多種多様な魚や調理方法、箸を使った正しい食べ方などを伝えることで、多くの人々が海に親しみ、学ぶ機会を作ること、海を守ることの大切さを学び、毎日の中で海を意識して行動できる人を数多く育成することを目的に開催した。
- 海は世界とつながっていることから、地元の住人はもとより、特に親子や外国人を対象とした学習体験を開催し、海外も含めた次世代に豊かな海を引き継ぎ、魚食文化を伝える活動3種を実施した。
- 具体的には、若狭湾で育まれた豊富な魚や調理方法など海に関連した映像を2本作成し、映像を利用した調理体験や館内ガイドツアーなどを行った。映像は英語の字幕を入れ、翻訳機を導入するなど外国人観光客が海に親しむ機会を設けた。

## 活動の様子

### 1. 若狭おばまと鯖を学び、美味しい鯖料理を作ろう！

【開催日時】平成31年3月10日（日）14：00～15：00

平成31年3月30日（土）10：30～11：30

平成31年3月30日（土）14：00～15：00

【開催場所】御食国若狭おばま食文化館 キッチンスタジオ

【参加者数】 61人

【活動内容・目的】

- 魚食離れが進んでいる昨今、若狭湾の多種多様な魚や調理方法などを伝えることで、多くの人が海に親しみ、学ぶ機会を作り、海を守ることの大切さを学び、毎日の中で海を意識して行動できる人を数多く育成することを目的に開催した。
- 鯖街道や鯖の養殖など英語字幕入りの映像を作成し、映像を見た後、鯖ずしを作る調理体験を行い、五感を使って学ぶ場とした。
- タブレットで映像を一時停止、巻き戻すなど、参加者のタイミングで、身近な魚である鯖を通して、海の資源や食文化を守り伝えることを学習・復習することができた。また、今後の継続的な海の学習プログラムとして幅広い場面で活用することができる。



映像をタブレットで見て学習している様子



しめ鯖の骨を抜いている様子





鯖ずしを木枠に入れて作る様子



鯖ずしの完成

映像は、京の都の食を支えてきた小浜の食材の代表である鯖をテーマにし、小浜の食材や漁業者への関心を高めることができた。また、調理体験を通して、海の資源を大切にする気持ちを醸成することができた。

英語字幕入り映像の作成など、インバウンド対応にすることで、国内外に若狭湾の魅力を伝えることができるようになった。

タブレットによる映像を活用し、地域の海である若狭湾の漁業資源の豊かさや漁業の重要性、島国としての魚食文化の重要性や、海を守るために私たちにできることとしてゴミを捨てないことの重要性などを効果的に伝えることができた。

今後、常設展示をはじめ幅広い食の取り組み活動の中で、タブレットと映像が活用できるため、恒常的により多くの来館者に、魚食文化や若狭湾の魅力を伝えることができる。

### 【参加者の声】

- 地場産の魚がもっと身近に感じられました。鯖ずしというと、私たちにはなかなか作れないものだと思っていましたが、簡単に作ることができ、海のことが以前より楽しく感じられるようになりました。(62歳女性)
- 美味しい鯖ずしができた。海の恵みに感謝。(51歳男性)
- 今の海の現状について(汚染など)知りたいです。(54歳女性)
- もっと他の魚も調理したいと思う。(32歳女性)
- 鯖ずしをみなさんとワイワイ作れたところが楽しかった。(44歳女性)
- 海の生き物を守りたいと思った。(15歳男性)
- 魚はとても、人にとって大事ということを学びました。作った鯖ずしを美味しく食べたいと思いました。(11歳女性)
- 海が大切なことを知ってよかった。(7歳女性)

## 2. 若狭湾の美味しい魚を若狭塗箸で食べよう！

【開催日時】平成31年3月3日(日) 10:30～11:30  
平成31年3月3日(日) 14:00～15:00  
平成31年3月10日(日) 10:30～11:30

【開催場所】御食国若狭おばま食文化館 キッチンスタジオ

【参加者数】70人

【活動内容・目的】

- 魚食離れが進んでいる昨今、若狭湾の多種多様な魚や調理方法などを伝えることで、多くの方が海に親しみ、学ぶ機会を作り、海を守ることの大切さを学び、毎日の中で海を意識して行動できる人を数多く育成することを目的に開催した。
- 若狭湾で水揚げされた小鯛やアジのさばき方、小浜産の若狭塗箸を使った魚の上手な食べ方などを、英語の字幕入り映像で伝えた。映像をみた後、小鯛を使った調理体験を行った。
- タブレットで映像を一時停止、巻き戻すなど、参加者のタイミングで、若狭湾で育てられた魚を通して、海の資源や食文化を守り伝えることを学習・復習することができた。また、今後の継続的な海の学習プログラムとして幅広い場面で活用することができる。



外国人の方の参加の様子



小鯛のウロコをとる様子





小鯛の煮付けを作る様子



若狭塗箸で食べる様子

映像は、若狭湾で水揚げされた魚をさばき調理する内容で、魚食離れを食い止め、次の世代に魚食の魅力を実効的に伝えることができた。また、魚食を通じて、魚を育む海の環境を身近に感じ、関心を高めることができた。

魚を自分でさばき食べることで、海の地域資源を大切にする気持ちを醸成することができた。

英語字幕入り映像の作成など、インバウンド対応にすることで、国内外に若狭湾の魅力を伝えることができるようになった。

タブレットによる映像を活用し、地域の海である若狭湾の漁業資源の豊かさや漁業の重要性、島国としての魚食文化の重要性や、海を守るために私たちにできることとしてゴミを捨てないことの重要性などを効果的に伝えることができた。

今後、常設展示をはじめ幅広い食のとりくみ活動の中で、タブレットと映像が活用できるため、恒常的により多くの来館者に、魚食文化や若狭湾の魅力を伝えることができる。

### 【参加者の声】

- 普段は魚料理を作ることは少なかったが、もっと家でも作ってみようと思いました。（37歳女性）
- 子どもたちが料理を楽しんでいたことが良かった（45歳男性）
- 美味しい魚を食べるには、美しい海を守る必要があると感じました。（43歳男性）
- こんなに美味しい魚を次世代にも引き継いでいけるように、大切にしていけることが身近にもあるということが分かった（46歳女性）
- 海からの恵みを大切にして、好き嫌いがあっても食べ物を残さず、食べきろうと思いました。（12歳女性）
- 魚のしくみが面白いと思った。（11歳女性）

### 3. 外国人観光客に若狭湾の魅力を伝える館内ガイドツアー

【開催日時】 平成31年3月2日(土) 13:50~14:00  
平成31年3月10日(日) 15:00~15:15  
平成31年3月19日(火) 14:00~14:15  
平成31年3月22日(金) 14:00~14:10  
平成31年3月28日(木) 16:00~16:30

【開催場所】 御食国若狭おばま食文化館

【参加者数】 30人

【活動内容・目的】

- 近年、増加している外国人観光客に向けて、インバウンド対策をすすめることで、島国である日本の魚食文化や水産資源の豊かさ、魚食文化の魅力などを伝えることを目的に行った。
- タブレットと上記の2本の英語字幕入りの映像と翻訳機を活用し、外国人観光客などを対象に、説明者とコミュニケーションをとりながら、若狭湾の環境や魚、魚食文化の魅力伝える館内ガイドツアーを実施した。
- 短時間で、小浜の海と魚、魚食の魅力を最大限に伝えることができ、随時開催することで、幅広い客層を対象に活動が実施できた。
- タブレットで映像を一時停止、巻き戻すなど、参加者のタイミングで、若狭湾で育てられた魚を通して、海の資源や食文化を守り伝えることを学習・復習することができた。また、今後の継続的な海の学習プログラムとして幅広い場面で活用することができる。



開催時の様子



館内見学の様子



開催時の様子

近年、増加している外国人観光客に、魚食や若狭湾の魅力を伝えることができ、体験後、観光客が魚食や若狭湾の魅力発信のきっかけを作ることができるようになった。タブレットによる映像を活用することで、外国人に対しても島国日本の魚食文化や水産資源の豊かさ、魚食の魅力を伝えることができた。

### 【参加者の声】

- 箸で魚の食べ方が分かった。箸での魚の食べ方を知らなかったが、今回、はじめて知ったので、次回から食べてみたい。(57歳女性)
- 地域の食が学べて面白かった。(24歳男性)
- 魚の調理法、最高でした！(68歳女性)
- アジ、小鯛の調理方法がシンプルでよかった。(31歳男性)

### 【事業全体のまとめ】

- ・若狭湾で育まれた豊富な魚や調理法など海に関連した映像と、子どもたちでも調理しやすい魚を使った調理体験を行うことで、海への関心を高め、魚食文化を伝えることができた。
- ・英語の字幕入りの、子どもでも分かりやすい内容の動画や翻訳機を活用することで、国内外の幅広い世代の人に、若狭湾や魚の魅力を積極的に伝えることができ、海に親しみを持ち、知ってもらうことができた。
- ・現在、世界中で取り上げられているマイクロプラスチックの問題を、地元の福井県立若狭高等学校の協力により、調査写真を映像に取り入れるなど、より身近な問題として取り上げることができた。そして、次世代に豊かな海を引き継ぐため、学習を通じて海を守ることの大切さを伝え、今後、海を意識して行動できる人材が育成できた。
- ・アンケートには、「海をきれいに保ちたいと思った」「もっと他の魚も調理したいと思う」などの回答があり、海を守る意識や魚食文化を次世代に伝えることができた。特に、家族で参加された方のアンケートには、「子どもたちだけではなく、私にも勉強になることがたくさんありました」などとあり、家庭でも実践できるような活動となったことが大きな成果である。
- ・これまで増加する外国人観光客に十分に若狭湾の魅力や調理体験の手順などを伝えきれていなかったが、若狭湾の魅力を伝える英語の字幕入り映像や翻訳機の活用によって、効果的に短時間で伝えることができるようになった。今後も継続して、海の魅力を伝えていき、幅広く活用していく。



## 主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 御食国若狭おばま食文化館	学習体験開催時の共催、活動全般のサポートなど
2. 小浜市食のまちづくり課	小浜市が取り組んでいる食育の知識や技術を取り入れた映像作成や体験事業の開催。小浜市商工観光課を通じた外国人観光客へのPR、誘致、チラシの英語翻訳など。小浜市文化課所蔵の鯖街道の古写真の掲載。
3. 福井県立若狭高等学校	マイクロプラスチックの調査写真の掲載
4. 小浜市水産食品センター	映像撮影の協力や魚の購入など
5. 福井県立若狭歴史博物館	映像で使用する鯖街道の地図の掲載
6. 漁師 浜家直澄氏	鯖の養殖の映像

## 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 福井新聞	英語字幕動画で魚調理 平成31年3月9日
2. 福井新聞	「サバずし」楽しみ! 平成31年3月31日
3. ケーブルテレビ若狭小浜	小浜市 食文化館 次世代に魚食文化を継承 平成31年3月6日
4. ケーブルテレビ若狭小浜	美味しい鯖料理を作ろう 平成31年3月14日
5. NHK福井 ニュース	若狭の「魚」と「箸」で料理教室 平成31年3月4日
6. NHK福井 ニュース	小浜 鯖寿司作り教室 平成31年3月30日
7. 御食国若狭おばま食文化館HP 食文化館日記	「若狭湾の美味しい魚を若狭塗箸で食べよう!」を開催しました! 平成31年3月4日
8. 御食国若狭おばま食文化館HP 食文化館日記	「若狭湾の美味しい魚と若狭塗箸で食べよう!」と「若狭おばまと鯖を学び、美味しい鯖料理を作ろう!」を開催しました! 平成31年3月11日
9. 御食国若狭おばま食文館 Facebook	平成31年3月3日
10. 御食国若狭おばま食文館 Facebook	平成31年3月6日
11. 御食国若狭おばま食文館 Facebook	平成31年3月10日

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。