

平成30年度とくしまの魅力発信地産地消推進事業

事業者：北灘漁業協同組合 JF北灘さかな市

連携団体：地元漁業者

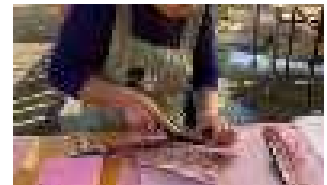
「水産物や水産業への理解を深め、後継者育成や地域活性化の推進を図る」

JF北灘さかな市は「海の駅」として地域の魅力や情報の発信、交流拠点として普及啓発機能を担っている。北灘沖合で水揚げされた地域ブランドの「すだちぶり・鳴門わかめ」は消費者の関心も高く、食の安全・安心の理解を深めるため、漁業体験や食育講座の実施により、子どもたちや観光客の食の関心を深めるとともに、地元食材及び地域の魅力を発信した。

取組の内容

○ハマチのえさやり体験・盛って・食べて体験

ハマチのえさやり体験とともに漁師の仕事や旬の魚を紹介した。とれたての鮮魚を使ったさばき方教室を併せて実施した。



○秋祭りフェア「食べ比べ」

秋祭りフェアにて天然ハマチとすだちぶりの食べ比べを行った。



○北灘地魚 料理教室

SNSを活用して募集した旬魚レシピを調理する料理教室を開催した。



○わかめの収穫体験学習

わかめの収穫体験と漁師の仕事紹介を合わせて実施した。

わかめの収穫体験

鮮魚を使った料理教室

参加者の感想

漁業体験をもっとしたい。料理教室を定期的で開催してほしい。魚のさばき方を体験したいなどの声が多くあった。

もっと山と海でコラボレーションできれば楽しいことが企画できそう。

時期によってはイワシが子どもでも釣れるため、釣りを経験したことがない地域の子どもにとって新鮮だった。



取組の成果

県外の方や留学生等からの問い合わせも増加した。漁業体験や地元特産品などへの興味が深まり、旅行者等の需要が高まったと感じた。

料理教室は男性の参加者もあり、魚の料理方法や食べ方に関心があることがわかった。調理教室は水揚げ状況との調整を工夫すれば実施できるということがわかった。

今後の展望

体験イベントは団体の受け入れに工夫が必要である。また生産者との調整や天候によって、実施できるか左右されることが課題となる。

メニュー等を工夫して、年間を通して料理教室を実施したい。地魚の郷土料理教室など、地魚の料理方法の伝承と消費の推進を図りたい。