

JF 兵庫漁連における魚食普及活動について

～ ひょうごのお魚ファンクラブ SEAT-CLUB について ～

兵庫県漁業協同組合連合会 指導部 部長
田中 久善

1. はじめに

兵庫県漁連では、平成 21 年 7 月 20 日、兵庫県水産会館の移転を契機に新しい水産会館の4階に調理実習室を配置して魚食普及活動の拠点として「ひょうごのお魚ファンクラブ SEAT-CLUB(シートクラブ)」を設置し、本格的に魚食普及活動を開始しました。

SEAT-CLUB とは、SEA(海)+ EAT(食)=SEAT(席)の造語で、ひょうごの海・魚を食べる席をご用意しますといった意味で、ひょうごの漁業・魚と消費者をつなぐ窓口の役割を果たすことを目的に活動しています。

2. 背景・経緯

この SEAT-CLUB の設置の背景には、当時の魚介類の消費量は、平成 13 年度に年間一人当たり 40.2kg をピークに年々減少傾向となり、その後も消費が減少し続けるなどの魚食文化の衰退への危機感に加え、平成 17 年 6 月に制定された食育基本法の中で、「食育」は、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることが位置づけられたことなどもあり、「魚・漁業」に関する知識が修得できる場を漁業者自らが積極的に行わなければ、だれもやってもらえないのではないかなどの思いもあり、魚食文化を次世代に継承するためには、積極的な情報発信と魚食普及活動の更なる展開の必要性を感じての設置でした。

SEAT-CLUB の設置以前は、年間数回程度の魚食普及活動に留まり、当時は、その成果を肌で感じることもなく、地魚の消費拡大に繋がっているのかわからない状況だったのではないかと思います。

3. SEAT-CLUB の活動について

現在の SEAT-CLUB の活動としては、①一般消費者を対象とした「旬の地魚を使った料理教室の開催」、②県下の幼稚園・小中学校への「お魚出前講習会」、③「ひょうごの地魚推進プロジェクト」、④「SNSを利用した情報発信」などを主な活動としています。以前の魚食普及活動は、料理会や学習会の参加費などは徴収せず弊会からの経費で実施してきましたが、設立の目標により数多くの活動を展開していくことを掲げました。そのため、より多くの講師を育成することに注力すると共に受益者負担を求めて、一般消費者を対象とした料理教室の有料化、県下小中学校を対象とした「お魚出前講習会」は、業務委託事業として現在、学校給食食育支援センター、明石市、姫路市と毎年業務委託契約を締結して実施しています。

3.1 料理教室の開催

料理教室は、兵庫県水産会館 4 階に設置した調理実習室で、毎月 10 回～13 回程度で開催しています。平日の午前 10 時～13 時に開催するプロの料理人による料理教室(和食、フレンチ、韓国、イタリアンなど)、生産者による旬の魚を味わう会(牡蠣、アサリ、さわら、ベニズワイガニ)、土曜日



図1 元漁師の料理人が教える簡単お魚料理

午前 10 時～13 時に開催する魚のさばき方教室(アジ、ヒラメ、マダイ、ソデイカ、ハモなど)などを実施しており、県外(京都、大阪、徳島)から参加される方もいらっしゃいます。参加者の男女比率は1:3で、年齢は、30 歳以上の方々が殆どですが、魚のさばき方教室は、土曜日に開催していることもあるのか、20 歳代の方々の参加が増えてきています。
(<https://www.seat-sakana.net/kyoushitsu-info/>)

また、平日 14 時～16 時に開催しているおさかな研究会では、旬の魚を食材として晩御飯のおかずを作って持ち帰る方式で、開催しています。この教室は年配の男性にも人気となっており、晩酌の肴として持ち帰る方もいらっしゃいます。参加者の男女の割合は、1:1 の割合となっています。

この他に、コロナ禍により料理教室を中止せざるを得なくなったことが、きっかけで開催することとなったオンライン料理教室では、ネットショップで参加受付を行い、材料を開催日の午前中に到着するように発送して 15:30～16:30 の 1 時間、定員 8 名で開催しています。参加者は県外(東北、関東、関西、四国など)の割合が半分を占めており、県外の方への兵庫の地魚の PR にも繋がり、リピーターも増えてきています。

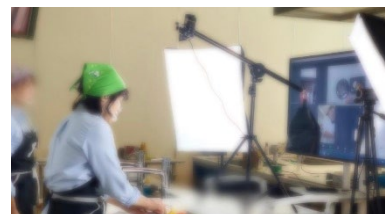


図2 オンライン料理教室の様子

(<https://www.seat-sakana.net/onlinecooking/>)

3.2 出前お魚講習会

食育活動として出前お魚講習会を県下の小中学校等を対象に 1 学期(6～7 月)、2 学期(9～12 月)で、年間約 70 校、150 講座を開催しています。講習会では、ひょうごの漁業、海の環境についてなど 20 分学習した後、魚のさばき方の調理実習を 1 時間行うカリキュラムで実施しています。調理実習では、最初に、包丁の扱い方のルールをしっかりと教え、アジの 3 枚おろしのデモを行った後、児童が 1 人 1 匹のアジを 3 枚におろしソテーして食べるコースとマダコを塩もみして茹でた後に食べるコースの 2 コースを選択できる内容となっています。この講習会では、魚が嫌いな子供も自分でさばいて調理した魚は、美味しいと言って食べる子が殆どで、こういった事からもゴールデンエイジへの体験学習は、魚食文化を伝えていく上でも非常に重要であると改めて認識させられます。



図3 出前お魚講習会の様子

(<https://www.seat-sakana.net/shokuiku/>)

3.3 SEAT-CLUB 登録講師制度

出前お魚講習会の講師を務めるのは、SEAT-CLUB 講師として登録している一般の方々で、現在 13 名が在籍しています。2 名又は 3 名が 1 組となり、県下の小中学校等へ調理する魚を持って出向いて講習会を開催しています。この他、料理教室のおさかな研究会やコープこうべでの料理会などの講師としても活躍していただいています。この登録制度は、それまで学校給食食育支援センターの依頼で年間 5 校程度を対象に弊会の職員が実施していた出前お魚講習会を業務委託契約して年間 20 校に増やす事が出来ないかの相談を受けたのをきっかけに、学校での食育活動を展開していく上で、職員以外での講師の養成が急務であると考え、平成 23 年 3 月に一般の食育に関心のある方を募集して 4 名でスタートし、現在の 13 名の登録講師にまで拡大いたしました。講師 13 名の内、8 名が、水産庁長官より「お魚かたりべ」として任命を受けており、兵庫の水産物の消費拡大及び食育活動の推進に積極的に取り組んでいただいています。

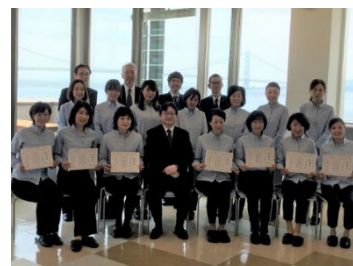


図4 「お魚かたりべ」の任命伝達式の様子

登録講師を対象とした講師講習会は、毎月1回開催して、出前お魚講習会での指導方法の共有化、おさかな研究会やコープこうべ料理会のレシピの確認及び様々な魚のさばき方の指導方法などの講習と産地見学会なども実施して、講師のスキルアップを図っています。また、講師の中には、個人的に料理教室を主宰されている方も数人在籍しており、その教室では、旬の魚や漁業の情報とともに魚料理が学べると参加者からは喜ばれていると聞いています。魚食普及活動に大いに貢献していただいています。

3.4 ひょうごの地魚推進プロジェクト

ひょうごの地魚推進プロジェクト(通称:「とれぴち」)は、生活協同組合コープこうべ(以下「コープこうべ」という。)と兵庫県漁連が連携し、兵庫県産の魚の「美味しさ」や「食べ方」を訴求し、コープこうべ組合員とのコミュニケーションを通じて「魚食文化の継承」や「地産地消」の普及に繋げることを目的に平成25年7月からスタートしました。これまでのコープこうべとの関係は、組織活動として学習会や産地見学のみ、経済事業として仕入れや供給のみで、相互にリンクすることはほとんどありませんでした。しかし、このプロジェクトでは、組織活動と経済事業を相互リンクさせる取組を展開しています。経済事業では、年間供給重点商品と普及スケジュールを定め、このスケジュールに基づき、組織活動として店頭で配布する料理レシピの作成、店頭普及員やクッキングサポーターへの学習会を開催し、この学習会での「学び」を各店舗に持ち帰り、各店舗において開催する料理会や学習会などで組合員へ学びを伝える取組を始めました。このような取組の結果、これまで京阪神では売りにくい魚種であったハタハタが、コープこうべの店頭で売れる魚種に変身するなど、下処理や調理方法などのレシピをしっかりと提案していくことが地魚の販売促進に繋がることを実感した一場面でした。そして現在は、単なる地理的な近さでの地産地消ではなく、人と人の繋がりを大切に、それを選び取ることが持続可能な食べ物や生活に繋がることを理解して行動できる仲間を増やしていく地産地消から“知産知消”への取り組みをコープこうべと連携して積極的に実施しています。



図5 第1回目の学習会の様子

※知産知消＝生産者は消費者を知り、消費者は生産者を知る価値の共有化、長期的な関係構築

3.5 SNSを利用した情報発信

現在、料理教室の開催状況などをInstagram(インスタグラム)で、料理レシピ動画や産地情報の動画をYouTube(ユーチューブ)で発信していますが、アップしているだけとなっております。今後の課題としてアクセス数を増やすための内容の検討など取組が必要であると痛感しています。



@SEAT_CLUB



@SAKANAYA_HYOGO



SEAT-CLUB



SEATCLUBのキッチン

4. おわりに

魚食普及活動には様々なアプローチの方法がありますが、継続して実施していくことが非常に重要であると考えています。SEAT-CLUBは、これからも漁業者と消費者の顔の見える繋がりの場を大切にした活動を積極的に行い、ひょうごの魚のファンを増やして水産業の発展に少しでも貢献できるよう新たな取組にも挑戦していきたいと思っております。