

寄島の課題魚「クロダイ」を利用した 地域活性・食文化復活プラン

おかやま山陽高等学校 教諭
山田 寛之

1. 活動に至った経緯

クロダイは「チヌ」とも呼ばれ人々に親しまれてきた一方、最近では全国的に海苔や養殖牡蠣への被害が報告されている。また、近年日本人の食の好みは変化してきており、特に西日本ではあまり馴染みのなかったサケやマグロといった脂の乗った魚が出回るようになり、日本人は沿岸に住む魚を食べる機会を失ってしまっている。私たちが今回クロダイを取り上げた活動をしようと考えたのには、こうした背景がある。

本学の特別進学コースでは、生徒の思考力や自主性を養うために「探究」の活動に注力しており、生徒が興味を持ったテーマについて各人が調査を進めると共に、全体的な活動として地域課題の解決に取り組んでいる。本校がある地域には豊かな漁場を持つ寄島港があり、牡蠣^{かき}養殖がおこなわれている。この養殖牡蠣に近年クロダイが食害を与えていることを知り、今年度はその解決策を考えた。

本活動は、クロダイの魅力を周知することで需要を拡大し、漁業者の新たな収入源としてクロダイの価値を高めることを狙いとしている。また、地産地消の観点から身近な魚を食べる習慣を地域のみならず全国的に取り戻させることもこの活動の目的である。そこで、この活動では、クロダイの特徴や調理法をまとめ、商品化することで普及に貢献すると共に、実際にクロダイと触れ合う場を設け、自分で獲った魚を家庭で食べるという場を提供する意味も籠めた事業とした。また、この活動には以下の意義もあると考えている。



写真1 探究活動のメンバー

① 漁業者の収入増加

2022年の岡山県農林水産総合センター水産研究所の資料によると、寄島港には86基の筏^{いかだ}がある。1基の筏あたり90万円の食害があるという資料に基づいて計算すると、寄島港だけで7,740万円もの被害が出ていることになる。この被害が減少すると考えると、プランが地域の漁業者にもたらす利益は大きい。

② 食育

このプランが示す一連の流れの中で、普段食べている物はどのようにして自分たちのもとにたどり着いているのか、食べるという行為に行きつくまでにはどんな行程があるのか、といったことを是非考えてもらいたい。現代の子どもたちにとっては、釣りをしたり魚を捌^{さば}いたりすることは、環境によってはなかなか体験できないかもしれない。そうした意識からも、地元の魚を食べる文化をより強く根付かせていきたい。

③ フードマイレージの小さな流通の実現

もう一つ、このプランから発生するメリットとして挙げることができるのが、フードマイレージの小さい流通が可能になるところである。魚を輸入に頼っている現状と比べて、このプランで提案する内容は、地産地消の考えに基づいており、そのため、フードマイレージが極めて少ない流通を促している。

④ SDG's目標達成

本プランは、食材と直接触れ合う機会を作ることで、人々の食についての認識に変容を促すものである。クロダイの消費拡大を図ることは、地域の人々にとって、昔からそのエリアにあった食文化を取り戻させることにつながる。広く全国に目を向ければ、沿岸で獲れた魚を食べる習慣を持つことは、日本人にとって大きな利益となると共に、SDGsの目標「14.海の豊かさを守ろう」につながるものである。

2. クロダイの魅力を周知する活動

2.1 寄島漁業協同組合へのインタビュー

私たちはまず、自身がクロダイについて知る必要があること、そして、調べを進めていくうちに、現場の声を聞かなければわからない事象がでてきたことから、寄島町漁業協同組合の三宅秀二郎組合長にインタビューをした。寄島港での牡蠣養殖の食害の実態や、クロダイの生態について質問したところ、組合長は丁寧かつ明快に答えてくださった。

2.2 クロダイを用いた料理のレシピ開発

クロダイのご家庭での普及に欠かせないのが、その消費方法である。今回は本校調理科の生徒の力を借りて、私たちが考えたレシピを監修してもらった。いくつかの候補の中からインタビューの内容を踏まえて私たちが選んだのは、「クロダイのホワイトシチュー」である。クロダイはその臭いからマダイに劣るとされ、食用として敬遠される原因となっている。実際には新鮮なエサを食べて育ったクロダイに臭みはないのだが、クロダイは雑食のため、とくに沿岸部を泳いでいるクロダイは個体によっては磯臭さが残ることがある。そこでクロダイの弱点と言われている臭いを克服するものにするため、このメニューを選んだ。調理科の生徒の皆さんからレクチャーを受けながら料理を進めていったので、とても順調に料理が進み、仕上がりもきれいなおいしいシチューを作ることができた。途中でクロダイの身をとった後の部分を使ってアラ汁を作り、シチューに加えたことが味の決め手となり満足できる味に仕上がった。

2.3 クロダイホワイトシチューの缶詰「Black in White」

このレシピを多くの人に知ってもらう方法を生徒に考えさせたところ、「LOCAL FISH CAN グランプリ」いう大会が見つかった。この大会は日本財団の「海と日本プロジェクト」の一環で、地域の課題魚を缶詰にして、その出来栄や活動を評価するものである。

シチューのレシピを缶詰に落とし込む中で問題になったのが、焦げつきの問題である。缶詰にするには高温殺菌処理を施さなければならない。その時にどうしてもシチューが焦げてしまうのである。そこで、調理科の力を借りて原因を究明したところ、シチューに使う小麦粉が焦げる原因だとわかった。

続いて問題になったのが見た目である。クロダイシチューは、アラ汁を加え、クロダイの身も入っているが、調理をし、さらに缶詰になる工程で、味は残るが、身自体はほぐれて小さくなってしまう。大会に出場するからには、インパクトも必要だと考え、大切りにしたクロダイの身を素焼きにして、形が残りやすくしたものを2キレシチューの上に乗せることにした。

これらの試行錯誤の結果、出来上がったのが「クロダイのホワイトシチュー『Black in White』」である。商品名は英語が得意な普通科の生徒が発案した「in White」すなわち「ホワイトシチューを纏^{まと}った…」という表現を採用した生徒たちは時に私たち教員の想像以上に柔軟な発想や優れたデザインを考えつくことが



写真2 缶詰「Black in White」

ある。こうした活躍の場を生徒の自信につなげ、社会の中で自らの力を役立てていきたいという社会性を涵養していくことが、本校での「探究」活動の本分だと考えている。

大会は、書類審査から地区大会を経て全国決勝大会へと進むことができた。決勝では味がとても良かったことと、インタビューを行うなど地域の方々との連携がうまく行われていたことが評価され「ベストストーリー賞」を獲得することができた。



写真3 表彰式の様子

2. 4 磨きをかけた高級レトルト「Qunelle de noir 浅口仕立て」

私たちは毎年「探究」の活動成果を、地元岡山県浅口市長のもとへ報告に行く。その場で私たちは浅口市長と対談し、実際に「Black in White」を試食して「おいしい！ぜひ浅口市のお土産にしたい！」という言葉を送った。この言葉が生徒に火をつけた。そして、「Black in White」に磨きをかけ、浅口市のお土産にふさわしい商品を開発したいと志願してきた。こうして私たちは「Black in White」の「焦げつきによる変色が克服しきれなかったこと」と「商品作成にコストがかかり過ぎること」という弱点を克服し、さらにレベルアップした商品の開発に着手することになった。ここでレシピ自体も大きく変えることにした。本校の調理科は和・洋・中・韓と幅広い料理を網羅しており、その豊富なレシピの中から高価格帯商品にふさわしい料理を選んでもらうことにした。

ここでレシピ自体も大きく変えることにした。この時、ちょうど東京で「Plenitude」というフランス料理店を構える卒業生の今田一之シェフがフランス料理実習の特別講師として本校を訪れていた。そして、今田シェフに相談したところ、得意料理でもある「クネル」ならば、高温処理にも適しているのではないかというアドバイスをいただいた。「クネル」は練り物状にした白身魚にザリガニソースをかけてオーブンで焼く、フランスの家庭料理で、それに、クロダイのすり身を使用し、そこに地元寄島産のガザミ(ワタリガニ)の身と、浅口市が今一押しの特産野菜トレビスを使ったソースをかけ、全て浅口市の食材を使って仕上げることにした。



写真4 パッケージも洗練されたものに

この時期にはガザミがあまり獲れないことから、ソースの材料をガラエビに変更したのだが、殻ごと旨味を溶かし込んだガラエビソースは絶品の味で、更にソースに独特のオレンジ色を加えてくれた。

今年から「LOCAL FISH CANグランプリ」では缶詰だけでなく、その他の長期保存用容器も使用が許可されたため、私たちは商品をパウチ状にすることで、見た目でもアピールできるように工夫した。

こうして出来上がったのが、高級レトルト「Qunelle de noir 浅口仕立て」である。さて、この製品で2回目の「LOCAL FISH CANグランプリ」に挑戦し、今年も決勝まで進むことができたのだが、味は断トツながら、活動自体は昨年のもを引き継いだ形だったので、入賞とはならなかった。現在は、「Qunelle de noir 浅口仕立て」を実際に商品化するべく、業者の選定や価格設定などを模索している段階である。

3. クロダイに直接親んでもらう活動

クロダイの缶詰を中心とした広報活動と、もう一つ私たちが取り組んだのが、「釣り堀プラン」である。これは、需要拡大と併せて、クロダイを近海に住む魚として認識し、身近な魚を食べる食文化を取り戻すきつ

けにすることが目的である。釣り堀プランは、寄島町の海岸に人口の生け簀を作り、海岸に井戸を掘り直接海水を取り込むというものである。ファミリー層をメインターゲットとして入場料を収入源とし、併せて持ち帰り用の簡易クーラーボックスや熱中症対策の飲料等、釣り用のエサも販売する。また、釣り竿やバケツ等はレンタル用のものを準備し、生徒もスタッフとして参加し、接客や釣りのレクチャーをさせることを考えた。また入場料は、クロダイの価格や食べごろが時期によって変わるので、このプランの諸々金額設定は変動制をとる計画にした。入場料を大人 2,000 円、子ども(6 歳まで)1,000 円と設定する。釣り堀事業 1 回につき、約 50 組の親子の来場を想定し、150,000 円の収入を見込む。これに諸物品の売り上げを加えて合計 275,000 円の収入があると考えた。支出については、まず生け簀づくりにかかる費用として、重機使用量が 10,000 円、そして生け簀で泳がせるクロダイ分 45,000 円、そして諸物品の購入仕入れや人件費を含めて合計 139,500 円を計上する。クロダイはこのプランにご協力いただいている寄島町漁業協働組合から仕入れるものとする。以上が、当初計画していた収支である。

しかし、実際に業者から見積もりが出ると、生け簀の施工や人件費など支出が大変大きなものになることがわかってきた。このままでは、プラン実行が難しいと考えた生徒たちは、行動力を発揮し、市や地元の漁業協同組合など、各所に相談しに行った。そして寄島漁業協同組合から、寄島町が2月に開催する「寄島海と魚の祭典」にイベントとして出展するのなら協力できるという話を取りつけてきた。元々クロダイ自体を提供していただく話をしていただいただけに、更なる助力は非常にありがたかった。

そこからは、急ピッチでこれまでのプランをイベント仕様に組み直し、必要となる釣り竿や容器を準備して当日を迎えた。現場には3m×2mの大型簡易プールに、獲れたてのクロダイが30匹近く泳いでいるはずである。漁業の町の朝は早いと思い、私たちも朝7時に集合した。生徒の中には遠方から始発電車に乗って集まった者もいた。

現場の様子を見て私たちは愕然とした。プールの中に今にも息を引き取りそうなクロダイが大量に浮かんでいた。今朝獲れたばかりの新鮮なクロダイである。その時はなぜそうなったのかわからなかったが、後で考えれば単純な酸欠である。30匹のクロダイを泳がせるには3m×2mのプールでも狭すぎたのだ。今となっては笑い話だが、この時の絶望感は今でも忘れられない。

その後はプールを二つに分け、活きの良いクロダイだけを集めた側で釣り堀を開催した。イベントには多くの地元の方が訪れ、釣りを楽しんでいただけた。釣り堀プランで計画していた役割分担や必要物資などはうまく機能したので、プランを生かす場になったことは生徒たちにとって喜ばしいことだった。



写真 5 釣り堀体験の様子

4. 今後の展望

以上が、おかやま山陽高等学校特別進学コースの生徒たちが2年に渡り取り組んできた「探究」の活動である。地元の課題を解決するために、自分たちの力を使いたいという思いで始めた活動であったが、寄島漁業協同組合をはじめ、浅口市役所、笠岡信用組合、と地元の方々から逆に多大なるご支援をいただきこととなった。ご協力いただいた方々に、この場を借りて深く感謝申し上げます。

今回の「探究」活動を通して、製品の開発やイベントの開催など、多くの成果をあげることができた。しかし、活動の一番の目的は、生徒の成長である。企画段階から生徒たちは様々な苦難を乗り越えてきた。表現力や発想力が重視されるこれからの時代に、これらの実体験や自分のルーツである地元とのつながりが、彼らの地に足がついた思考の助けになることを願っている。最後に、このような発表の場を与えてくださった瀬戸内海環境保全協会様に深く感謝申し上げ、結びとさせていただきます。