



# AWAJIの魅力を探検し、 未来を考えよう!!

## AWAJI 未来探検隊

### ～「御食国編Ⅱ」報告～

#### 1 概要

平成27年度に開催した「AWAJI 未来探検隊 ～御食国編～」に続く2年目の事業として、今年度は「御食国編Ⅱ」と銘打って実施した。「御食国編Ⅱ」では「塩」と「米」に焦点を当て、それぞれの味を最も引き立てるであろうおむすびをテーマとし、これまでにない絶品おむすびを考案し、実際に調理をするという活動をメインとした。また、考案したおむすびについては、淡路市主催「具-1グランプリ」に応募、入賞を目指すこととした。



#### 2 日時

(その1) 平成28年12月23日(祝・金) 10:00～24日(土) 16:00  
(その2) 平成29年2月18日(土) 10:00～19日(日) 12:00

#### 3 場所

(その1) 国立淡路青少年交流の家、洲本市立淡路文化史料館、ドリームファームクメカワ  
(その2) 国立淡路青少年交流の家、うずの丘 大鳴門橋記念館、福良マルシェ、キクカワストア、福良地区公民館



#### 4 出席者

(その1) 参加者23名、ボランティア8名(大学生4名、高校生4名)計31名  
(その2) 参加者21名、ボランティア7名(社会人2名、大学生4名、高校生1名)計28名

#### 5 ゲスト

(その1) ドリームファームクメカワ 桑川貴文氏  
株式会社脱サラファクトリー 末澤輝之氏  
洲本市立淡路文化史料館 堂角田龍治氏  
兵庫県立洲本実業高等学校 投石文子氏  
株式会社うずのくに南あわじ 藤見泰之氏  
(その2) 株式会社うずのくに南あわじ 金山宏樹氏・藤見泰之氏



#### 6 プログラム

今回はAWAJIの「食」を探検します。あの「絶景レストラン うずの丘」の食を支える「脱サラファクトリー」の「自凝塩(おのころしずくしお)」や、兵庫県お米甲子園コンクールで2年連続入賞した「ドリームファームクメカワ」の「秋の詩(うた)」といった塩や米を使って、AWAJIのすごい人からAWAJIの「食」のすごさを食べながら学び、AWAJIのすごい食材を使った未来のヒット商品を考えます。キミの考えた商品を「具-1グランプリ」に応募して商品化をめざそう! チャレンジャー求む! ～御食国編Ⅱチラシより～

##### その1～1日目～

###### 【イントロダクション(交流の家)】

- ・参加者の自己紹介及び「こんなことをしてみたい」という項目の発表を行った。自分が作りたのおむすびについて回答する参加者が多かった。
- ・TV番組「日本遺産」、「ココイロ」で、御食国と呼ばれた淡路島の歴史、末澤氏の作業の様子を視聴した。また、絶景レストラン うずの丘の生産者紹介ページを拡大印刷し、桑川氏の紹介も行った。

###### 【淡路島の歴史を学ぶ(洲本市立淡路文化史料館)】

- ・特集展示「日本遺産『淡路島』の歴史物語」を中心に見学を行った。堂角田館長説明の下、館長作成のクイズ形式のワークシートを解きながら淡路島と海人族について、彼らがもたらした製塩について学ぶ機会を得た。
- ・特に島外の参加者には、だんじりの展示や人形浄瑠璃の展示等、淡路島の文化に関する展示も目を引いていた。
- ・展示内容について、館長の説明を聞きながら熱心にメモをとっている参加者が多く見られた。

## 【製塩体験（ドリームファームクメカワ）】

- ・濃縮海水を煮詰めて塩の結晶を取り出すという方法で製塩体験を行った。自分の手で塩をすくい取り、その塩を口にした。「甘みのある塩は初めて」という声が上がった。
- ・自凝塩、噴霧製法で製塩した塩、一般的に売られている食塩の味比べをし、それぞれの塩の味の違いを確認した。
- ・末澤氏から製塩の歴史や工程、方法についての話や参加者からの質問（なぜ塩作りを始めようと思ったの？1日の作業時間は？等）を通して交流した。参加者からの質問が途切れることなく続き、予定していた時間をはるかに超過してしまった。

## 【食べ比べ体験（ドリームファームクメカワ）】

- ・卓上に桑川氏準備の米や野菜、末澤氏準備の塩3種、藤見料理長準備の肉や魚を並べ、食べ比べを行った。
- ・参加者は自分でおむすびを握り、塩の味比べや、食材の食べ比べを行い、それぞれの味わいを研究した。
- ・塩に引き続き、米や野菜に甘みを感じる事が新鮮だったようで、「甘くておいしい」という声が口々に上がっていた。
- ・桑川氏にも米作りにおける工夫や野菜作りの苦勞に加え、参加者からの質問（どうしてスーパーの野菜と味が違うの？等）を通して交流した。

## 【国生み神話読み聞かせ（交流の家）】

- ・投石氏に国生み神話の読み聞かせ及び御食国と呼ばれるに至った淡路島と塩の関係についてお話しいただいた。
- ・神話の内容や背景について多くの質問が出た。
- ・投石氏持参の松帆銅鐸のレプリカに、参加者の多くが興味を示し、重さを確かめたり、舌（ぜつ）で銅鐸をならしてみたり、それぞれのやり方で太古の昔に思いをはせていた。

## その1～2日目～

### 【グループワーク（交流の家）】

- ・はじめにコンビニエンスストア各社のおむすびのラインアップを提示し、いわゆるおむすびの既成概念を打ち破ることを図った。
- ・6グループ編制（小学生5グループ、高校生1グループ）で、淡路島の食材にこだわったおむすびのアイデアを出し合い、まとめた。
- ・中間発表を行い、各グループのアイデアを全体で共有し、それぞれのアイデアに対してフィードバックも行った。他のグループに刺激を受け創作意欲が増してきた。
- ・フィードバックに注目し、グループで改善策を話し合った。
- ・最終発表を行い、次回その2で実際に作るようになるおむすびを発表した。次回への励みとなるよう、自分が食べたいと思うおむすびに1票ずつ投票し、もう一度フィードバックを行った。

## その2～1日目～

### 【その1振り返り（交流の家）】

- ・その1の感想、その2にかける期待の2点を参加者にたずねた。その1を終えてでは製塩体験や食べ比べ体験での驚きを挙げる参加者が多く、その2にかける期待ではさらに工夫したおいしいおむすびを作りたいという意見が多かった。
- ・参加者の意識をさらに高めるため、具-1グランプリの様子を視聴した。
- ・事前に藤見料理長に書いていただいた、その1で考案したおむすびの問題点を列挙した意見書を配布し、調理経験が少なくとも問題点が把握できるよう配慮した。
- ・予算、調理時間、おむすびの大きさについてそれぞれ条件を与えた。参加者は前回グループに分かれ、条件を基にさらなる改善を行った。
- ・金山氏に、主に創作おむすびのネーミングや、PR文の作成についてご指導いただいた。
- ・調理を行う疑問点をまとめ、午後に藤見料理長に質問できるようにした。



## 【うずの丘でプロに質問（うずの丘 大鳴門橋記念館）】

・各グループから藤見料理長に対して、考案おむすびを調理する上での疑問点を質問した。真剣に考えた結果質問がとまらず、藤見料理長には各班を2周していただいた。

## 【食材購入（福良マルシェ・キクカワストアー）】

・電卓を片手にグラム単位の料金から値段を考えるなど、熱心に食材を探した。

・淡路産にこだわりを持って仕入れを行うグループが多くあった。

・2店の食材を見比べることで、こだわりたい食材と条件に見合う価格の食材を分けて購入するなど、工夫するグループが見られた。

## 【夜のワーク（交流の家）】

・翌日の調理に向け、役割分担を行った。また、今年度の具-1グランプリの応募用紙を参考に、おむすびの名前、材料、作り方等を記入し、来年度に応募できるよう準備した。

・本日の振り返りとして、今日一番大変だったこと、明日への意気込みをグループ内で発表、グループで共有した。

## その2～2日目～

## 【調理実習・試食（福良地区公民館）】

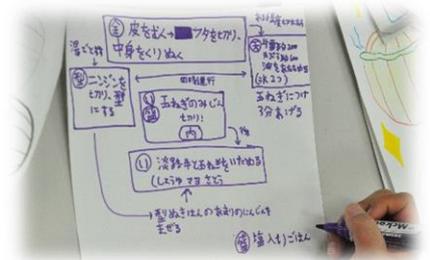
・調理に関しては藤見料理長から適宜アドバイスを受けながら進めた。専門的なアドバイスを基に進められたため、各グループとも自信をもって調理に臨むことができた。

・各グループともに前日の夜の役割分担にしたがって調理を進めた。調理の制限時間に間に合わないグループもあったが、調理を完了させることを優先させた。

・試食後の感想と考えられるさらなる工夫を付箋に書き留め、全体で共有することを考えていたが、時間の都合上とりやめ、自分が一番おいしいと思ったおむすびと次点のおむすびに投票を行った。

・投票の結果、「AWAJI ギュッ！」がグランプリに選ばれた。

・まとめとして藤見料理長から試食後のコメントと参加者へのメッセージをもらい閉幕した。



## 7 完成おむすび



1班 魚が泳ぐ！うずしお巻き



2班 やみつき淡路



3班 AWAJI ギュッ！



4班 淡玉ずし



5班 淡路焼き



高校生班

ロールスライス～グリーンスイちゃん～

## 8 成果と課題

- 参加者の半数強が前回または昨年度から、あるいは他事業から引き続いて参加している。また、前回参加者に誘われた参加者は、新規参加者全体の3分の1を占めており、**参加者自身が本事業に寄せる期待**を感じる。
- 今回は総勢7名に講師をお願いした。「AWAJIのすごい人」に出会い、話を聞け、直接指導をしてもらえることがこの事業の肝でもあり、今後とも地域連携を軸として様々な講師に出会えるようにしたい。
- 講師と1対1で話ができて、自分の聞きたいことがその場で聞けたことに参加者の満足度も高かった。
- 製塩体験では、**自分の手で塩をすくい取ることにインパクト**があったようで、何度も体験する参加者が多かった。
- 調理中、参加者は自分の役割をこなすだけでなく、周囲の友だちの足りないところを手伝おうとするなど、**自分たちのおむすびを班のみんなで作ろう**という姿勢が見えた。班を越えて協力しようとする意識も見られた。
- 講師の藤見料理長に、参加者の一生懸命な様子を見ていて自分が**料理人を志した頃を思い出し、元気をもらった**とおっしゃっていただけました。
- ▲その2では調理時間が押し、全体を十分に振り返る時間がとれなかった。
- ▲ボランティアについて、その1とその2で同じボランティアに依頼をしたが、大学生1名が内定先企業での研修のため、高校生2名が学年末考査のため、1名が修学旅行期間中のため参加がかなわなかった。
- ▲広報に課題が残る。その1では新聞社1社の取材を受けることができたが、その2ではマスメディアの取材はなかった。

## 9 アンケートより

### ～参加者の声～

- もう1日のばしてつくってみたかった。今度も参加したい！！
- これまで**あまり知らなかった淡路の特産品の魅力**を知ることができて楽しかった。
- これからもずっとつづけてほしいし、ずっと行きたい！！
- おむすび**っていいなって思った。
- すごく楽しくて友だちも増えました。
- 毎回来ているけどやっぱりす～～～ごく楽しい！！！！
- 淡路、おもしろい。**

### ～ボランティアの声～

- 個性的な作り手**の方と出会うことができ感謝です。
- 塩や国生み神話など、**自分も初めて知った**ことが多かった。特産品など初めて知った食材もあり、もっと知りたいと思った。
- 知らないことだらけ**だったのですごい楽しかったです。
- 一期一会を大事に行動している子どもたちの姿を見て、私ももっと**人とのつながり**を大事にしないといけないなと感じた。
- 淡路に住んでいても「なるほど」と思える**とても良いプログラムだと思いました。

## 10 所感

2年目を迎えたAWAJI未来探検隊。今回も昨年の御食国編に引き続いてAWAJIの食をテーマに探検することができました。「塩」と「米」という小学生には少し渋いと思われる食材を扱いながら、彼らが塩作りについて、米作りについて講師の先生方に**途切れることなく質問を繰り返していた**ことは純粋な驚きでした。「AWAJIのすごい人に出会い！」は昨年から続く探検隊のミッションの一つですが、「**すごい人**」に出会えた**驚きや喜び**が彼らの行動に表れているように思われました。AWAJI未来探検隊のような事業が各地であれば、**ふるさとを愛する心**は自然と育つのかもしいない、手前味噌ですがそんなことも思いました。



## 11 エピソード



調理時間が終わりに近づき始めたころ、役割分担表にはなかった行動を子どもたちがとり始めました。ある子は延々と皿を洗っています。大量の玉ねぎの皮を黙々と片づけている子もいます。シンクを磨いている子も。床を掃いている子も。「役割じゃないのになんで？」と尋ねると、屈託のない声で返事が返ってきました。「**だって担当の子は忙しそうだから**」。誰に言われたからでもない、友だちのために、自分たちのために。そう感じた子が**一人ではなく何人もいた**ことに驚いた瞬間でした。

主催 国立淡路青少年交流の家

〒656-0543 兵庫県南あわじ市阿万塩屋町 757-39

TEL 0799-55-2696

体験の風を  
おこそう