AWAJI 未来探検隊　海の恵み編報告

１　概　要　　平成２７年度から続く事業「AWAJI 未来探検隊」の第５弾。今回の「海の恵み編」では、初めて「水産資源」に焦点を当て実施した。その１では、福良湾の海上筏にて釣り体験を行い、自らの手で釣った魚の調理方法を班ごとに考え、自らの手で調理した。その２では、その１の学びを踏まえつつ、同海域の養殖筏で育てられる特産品「淡路島３年とらふぐ」の養殖現場を見学し、神戸新聞社から講師を招聘しその１その２の内容で特に発信したい点を壁新聞にまとめた。

２　日　時　（その１）令和元年　９月２８日（土）１０：００～　９月２９日（日）１６：００
（その２）令和元年１１月１６日（土）１０：００～１１月１７日（日）１６：００

３　場　所　（その１）国立淡路青少年交流の家、じゃのひれアウトドアリゾート
（その２）国立淡路青少年交流の家、若男水産株式会社

４　参加者　（その１）参加者２１名、大学生ボランティア６名　合計２７名
（その２）参加者１７名、大学生ボランティア６名　合計２３名

５　講師　（その１）絶景レストラン うずの丘　藤見　泰之　氏
（その２）若男水産株式会社　前田　若男　氏
神戸新聞社　三好　正文　氏

６　プログラム

その１―１日目―

【開会・一緒に過ごす仲間を知ろう！】（交流の家）

・事業概略および日程説明の後に、班単位で参加者の自己紹介ならびに「釣りにおける目標」、「調理における目標」という項目の発表を行った。

初めての釣り体験

【活動①～釣り講座を受けよう！～】（交流の家）

・釣り初体験の参加者が多かったため、「HOW TO 今回の釣り」として釣りを行うフィールドの特徴や釣り道具、ならびに具体的な釣り方や釣った後の注意点についてレクチャーを行った。
・また、糸の結び方を実演で説明し、各参加者が事前に釣り糸を結べるよう練習を行った。
・触れると危険な魚について、大判写真等を使って説明し、釣り上げた後の対応等のレクチャーを行った。
・釣りを末永く楽しむために、釣り環境を守ることや周囲の住人や漁師の方々に迷惑を掛けないようゴミは必ず持ち帰るよう注意喚起を行った。

アジが釣れたよ

【活動②～魚を釣ってみよう！～】（福良湾の海上筏）

・じゃのひれアウトドアリゾートへ移動し、各班ごとにボートにて福良湾の海上筏へ渡船した。
・参加者はサビキ釣り仕掛けでアジやサヨリ、マダイの幼魚などを釣り上げ、イソメなどの虫エサを付けた仕掛けではカワハギやフグなど計１０種類の魚を釣り上げた。
・参加者は釣りの仕掛け準備から釣った魚をクーラーボックスに入れるまで自ら行い、糸が絡んだ仕掛けなどはスタッフで解く対応をとった。
・参加者同士で協力し、釣り上げた魚を針から外す姿が各筏で見られた。
・当日はアジが多く回遊しており、コマセエサを使用せずとも次から次へと針に掛かる状況に、参加者は歓声を上げていた。後半は魚種を増やそうとアジ以外の魚をどのように釣るか考える参加者の姿も見られた。
・最終的に、平均して一人１０匹以上の魚を釣り上げ、１０種類以上（アジ、サヨリ、マダイの稚魚、ショウサイフグ、ベラ、キュウセン、ウミタナゴ、イワシ、カワハギなど）の魚が顔を見せた。
・当日の気象データは晴れのち曇り、気温 29.9 度、水温 25.3 度。大潮、満潮 18:29。
（天候データはアメダス南淡観測所、水温データは兵庫県立農林水産技術総合センターの発表を参考にした）

力を合わせて針を外そう

大漁、大漁！

【活動③～魚図鑑を作ろう！&調理を計画しよう！～】（交流の家）

・各班、自ら釣った魚の写真を撮り、釣魚のうち３魚種まで魚図鑑として情報をまとめた。
・まとめた情報は釣魚の外観的な特徴だけでなく、アタリの出方について「手元がプルプル震えた」「竿先が上に跳ね上がった」「急に引き込まれた」など詳細に記述する参加者も見られた。
・講師である絶景レストランうずの丘の藤見部長と打合せのうえ作成した「魚料理の基本カード」を用いて、自分たちで釣った魚を明日どのような調理方法で食べるか検討を行った。「アジのフライ」などの王道料理だけでなく、「カワハギのから揚げ」「キュウセンの南蛮漬け」などあまりポピュラーではない食べ方も、参加者ならではの自由な発想で飛び出した。
・釣魚の調理方法が決定したのち、班ごとにどのような段取りで調理を進めていくか役割分担を行った。

その1―2日目―

【活動④～釣った魚をさばいて調理しよう！～】（北阿万公民館 調理室）

・北阿万公民館の調理室へ移動し、前日に釣った魚の調理準備を行った。
・調理前に絶景レストランうずの丘の藤見部長を講師に招き、魚の１次加工（下処理）および三枚下ろしについてレクチャーいただいた。レクチャー後は、班ごとに下処理・調理を行った。
・魚の下処理は必ず全員が行った。最初は魚をこわごわ触っていた参加者も、次第に魚体をしっかりと握り鱗を落としたり頭を落としたりする姿が見られた。
・魚の三枚下ろしは「腹・背・背・腹」の順であることや、右利きの人は基本的に右から左へと包丁を動かすことについて、各参加者は試行錯誤しながら取り組んでいた。
・「魚は臭いからいやだ」という参加者もいたが、魚をさばいてみると魚の身自体に臭みはなく、内臓や血合いが臭いの元であることに気付き不思議そうな顔をしていた。
・調理は班員で分担して行った。小学４年生中心の低学年班でも「打ち粉をまぶす」「溶き粉を絡ませる」「パン粉をまぶす」といった役割を係ごとに行い、スムーズにフライのネタを量産していた。
・調理開始から３時間１５分後には全班の調理が完了、研修室へ料理を並べての食事開始となった。

魚を三枚にさばこう

手分けして調理しよう！

【活動⑤～釣った魚をいただこう！～】（北阿万公民館 第一・第二研修室）

・各班「塩焼き」「フライ」「から揚げ」「天ぷら」「煮つけ」「吸い物」といった和食を中心に、自ら釣った魚の料理をテーブルに並べて班ごとにいただいた。
・参加者は最初火の通り具合や骨の硬さなど確かめるようにこわごわと各料理を口に運んでいたが、慣れると躊躇なく丸かじりしていたり器用に骨から身を外したりして食べる姿が見受けられた。
・「同じ魚でも調理方法によって印象が違う」といった声が各テーブルからいくつか挙がっていた。
・「カワハギのから揚げ」「キュウセンの南蛮漬け」など、普段馴染みのない調理法や魚種が「美味しい！」と評価されていたことが印象的だった。

自分たちで釣った魚の味はどうかな？

その2―1日目―

【開会・その１振り返り】（交流の家）

・参加者の多くは約２カ月ぶりの再会となり、各人の近況や今回の事業で楽しみなことについて班で共有した。
・導入のアイスブレイクとして、失敗を受け入れる雰囲気を作るためにエイトクラップを、物事の視点を変えて見ることの面白さを感じるためにNASA'S ペーパーを行った。
・前回事業から約２カ月の期間が空いているため、前回の内容の振り返りをショートムービー視聴と前回使用した手帳（しおり）の読み返しにより行った。

【活動①～記者に聴く！取材のポイントとは？～】（交流の家）

新聞のプロのお話を聴こう！

・講師に神戸新聞社のアドバイザーである三好氏を招き、福良湾のブランド養殖魚である淡路島３年とらふぐの養殖場を見学するにあたっての取材ポイントをレクチャーいただいた。
・また、前回実施した福良湾における釣り体験で手にした魚と、養殖魚として育てられている淡路島３年とらふぐの違いについて、餌や環境、掛かる手間や１匹あたりの魚の価値などの観点から個人および班でまとめ、わからない点は取材で補うこととした。
・三好氏から見学および取材における最低限のマナーとして下調べが必要である旨をお話しいただき、見学先である若男水産株式会社の代表が出演している映像を視聴し、下調べを行うとともに取材したい点を各個人でまとめた。

【活動②～いざ、淡路島３年とらふぐの養殖現場へ！～】（若男水産株式会社・福良湾の海上養殖筏）

養殖のプロを取材しよう！

フグってこんなに大きくなるの！？

・若男水産株式会社へ移動し、見学船の乗艇人数の関係から参加者は２手に分かれて淡路島３年とらふぐ養殖筏の見学と店舗見学を行った。養殖筏見学は同社の代表取締役社長である前田氏、店舗見学は社長夫人にご対応いただいた。
・養殖筏の見学では、前田社長自ら手作りの紙芝居で３年とらふぐの養殖の流れについてお話いただき、１年ふぐへの餌やり体験や歯切り体験をさせていただいた。餌やり体験ではオリジナルの飼料を採用され、人間と同じように美容と健康にビタミン、夏場は夏バテ防止用にニンニク、滋養強壮にタウリンなどが配合されているお話しを伺い、人間と同じ成分の栄養を摂っていることに驚きの声が挙がっていた。歯切体験ではとらふぐ同士の喧嘩や共食いにより個体が傷つくことを防ぐため、定期的に水揚げし１匹１匹手作業でニッパーを用いて歯を切る必要がある旨をお話しいただき、数千匹いるふぐの管理の大変さが感じられた。
・店舗見学では前田 千恵さんから淡路島３年とらふぐを始めた頃の苦労やふぐの生態などお話しいただき、参加者からは様々な質問が活発に寄せられていた。また、前回事業でフグが釣れた際は「毒があるから」「食べられないから」と放流していたが、今回は淡路島３年とらふぐのてっさを一人一切れ程度いただいた。初めて食べる参加者もいたが「舌に乗せただけでは味がよくわからないことが意外だった」「噛めば噛むほど旨味が出てくる」など、様々な感想が出ていた。

【活動③～今日の振り返り＆明日の壁新聞づくりに向けて～】（交流の家）

・交流の家に戻り、夕食後に振り返りと明日の壁新聞作りに向けての準備を行った。
・振り返りでは、当日午後に行った淡路島３年とらふぐの養殖見学において「一番印象に残ったこと」「初めて知ったこと」「誰かに伝えたくなったこと」を各人でまとめ班ごとに共有した。あわせて、聞き取りや写真撮影などで膨大な情報量となった取材内容を整理し、翌日の壁新聞づくりで取り上げる内容について話し合いを行った。その後、９月に実施した前回事業の内容についても同様に整理し、壁新聞づくりのトピックスになる可能性がある事項について候補を挙げていった。
・壁新聞づくりに向けての準備として、各班でトップ記事（紙面で１番大きく載る目玉記事）を何に設定するか、また誰に何をどのように伝えるか話し合った。

その２―２日目―

【活動④～９月と１１月の体験を壁新聞にまとめよう！～】（交流の家）

色んな工夫で、読んでもらえる新聞を！

・講師の三好氏より壁新聞作りの基本として写真、見出し、本文の順にレイアウトを意識し紙面を組み立てると作成しやすい手法や、写真選定の重要性についてお話しいただいた。外せない要素としては、新聞名、発行者、発行日が大前提としてあり、イラストや地図、グラフなどを織り交ぜるとより深みのある記事になる掲載内容の例についても合わせて説明いただいた。また、従来の壁新聞の形式にとらわれることなく、自由な発想で紙面を組み立てるとよりアピール性のある紙面に仕上がるというアドバイスをいただいた。
・各班、写真選定とレイアウト作成に約２～３時間を要した。その後は本文を作成し、三好氏から５W1H の正当性や記述誤りの有無をチェックいただき、より良い紙面になるためのアドバイスをいただいた。

・多くの班は壁新聞の型に沿った紙面を作成していたが、自由な発想で横書きにしたりフグの形に切り抜いた色紙を活用したアピール性のある紙面を作成する班も見られた。
・新聞作成班の班員構成は概ね年齢別に分けたが、小学生班ほど早く完了し、中学生班は内容が網羅的となり編集に苦慮していた。９時１５分頃から作成開始し最終的に１４時３０分には小学生班３班が完成し、中学生班２班は原稿清書完了前に発表の時間となった。

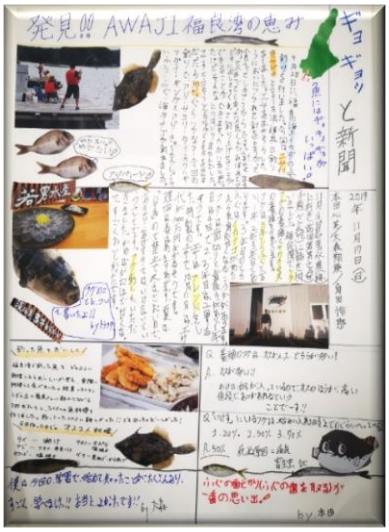
【活動⑤～みんなで作った壁新聞を発表しよう！～】（交流の家）

・作成した壁新聞について、各班で壁新聞の「新聞名」「トップ記事」「アピールポイント」「誰に何をどう伝えたいと思って工夫した点」と、各班員から「壁新聞を作ってみて感じたこと」を発表した。壁新聞については新聞から飛び出す立体的な折り紙を施した紙面や、色使いを工夫した紙面、新聞名を工夫した紙面など様々な壁新聞が紹介された。各班員からは「学校で１０分くらいで作ることもあるけれど、本気で作ると大変だった」「なかなかまとまらずに焦りを感じたけれど、面白かった」などのコメントが挙げられた。
・フィードバックとして、各参加者は発表を聞いて感じた「良かった点」「改善点」をそれぞれ赤と青の付箋に書き出し、発表後の新聞に貼り付けた。全班の発表後に、各班で付箋によるフィードバックの確認を行った。
・講師の三好氏からは、各班の発表ごとに講評をいただき、最後に全体講評をいただいた。子どもたちの情報収集や聞き取りの際のマナーを含めた取材力の高さや、メモを取らなくても多くの情報を暗記している記憶力の高さなどについてコメントをいただいた。

壁新聞のポイントを発表！

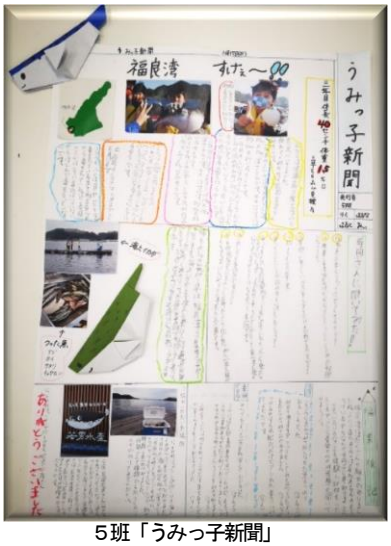
３，４班「福良湾の魅力新聞」

７　各班が作成した壁新聞



１班「ギョギョッと新聞」

２班「河豚新聞」



５班「うみっ子新聞」

６，７班「海の探検隊新聞」

８　参加者アンケートより

・一生分魚を釣ったのが楽しかった。
・アジがたくさん釣れた。
・淡路島はハモやサワラが有名だけど、カワハギやキュウセンも美味しいと思った。
・また家族や友達と釣りに行きたい。
・普通じゃできない体験ができて嬉しかった。

・前田さんが取材に詳しくこたえてくれて嬉しかった。
・新聞はたくさん考えられて作られていることがわかった。
・初めて食べるフグは、噛めば噛むほど味が出てきてびっくりした。
・魚を育てて加工して売るのは大変だと思った。
・こんな企画があればまた参加したい。

９　エピソード

９月に釣り体験、１１月に養殖見学と、今回も様々な働く大人の方に講師として事業に参画いただきました。事業を通して感じたことをまとめた壁新聞は、南あわじ市内の５ヵ所（じゃのひれアウトドアリゾート、うずの丘大鳴門橋記念館、若男水産株式会社、南あわじ市役所、福良町なかミニ水族館ギョギョタウン）に掲示いただく予定です。

参加者の子どもたちが見て、触れて、味わって、感じたことの中で「伝えたいこと」を載せた壁新聞、是非ご覧になってみてください。

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　FAX 0799-55-0463
https://awaji.niye.go.jp/hp/

体験の風をおこそう