

## ◆ 都市漁村交流事業

### おしかけ料理教室

水産業改良普及センター 牧野清人

7月3日（金）に、八重瀬町立具志頭小学校において、「おしかけ料理教室」と題し、小学5年生二クラスを対象に沖縄県内の水産業に関する授業ならびに県産の水産物を使った調理実習が行われた。授業では「沖縄県の水産業について」というタイトルで、県内で水揚げされる水産物や養殖業についてスライドを使用して説明し、県内のマグロ漁業について、パヤオを利用した漁法や流通などについてビデオ上映した他、地元でパヤオ漁などを行う上原清秀指導漁業士に漁業体験などについて説明していただいた。生徒達は全国の農林水産業については勉強しているものの、県内の水産業に対しかなりの驚きと理解を示していた他、上原漁業士の説明に興味を示し、「いままでに一番多く釣ったときはどのくらいの量ですか？」「どのくらい遠くまで漁に出かけるのですか？」「漁をされていて大きな怪我をしたことはありますか？」「漁業をされていてつらいこととたのしいことは何ですか？」等、多くの質問があがった。調理実習では港川漁協樋岡組合長の協力の下、グルクンのから揚げとイカスミ汁を子供達に料理させた。はじめて包丁をにぎる子供が多かったため、包丁捌きや火の扱いに気を配ったが、生徒らは非常に楽しそうに調理を行っており、出来上がった料理の試食の場においても美味しいという声が多く聞かれた。後日アンケート調査を行ったところ、学校ならびに子供達からも来年以降もこうした体験学習をしたいとの声が多く上がり、非常に充実したものとなった。



上原指導漁業士による地元漁業の説明



生徒らがイカを包丁で切る様子



給食時間にみんなで「いただきます」