

令和元年度地産地消食育推進モデル事業  
おいしさいっぱい！ちばの恵み体験ツアー  
「銚子で実感！新鮮丸ごと 千葉のさかな」魅力発見コース

1. 日 時 令和元年11月26日(火) 10:00～16:15
2. 場 所 銚子市漁業協同組合、銚子ポートタワーほか
3. 参加者 20名(教諭1名含む)

4. 内 容

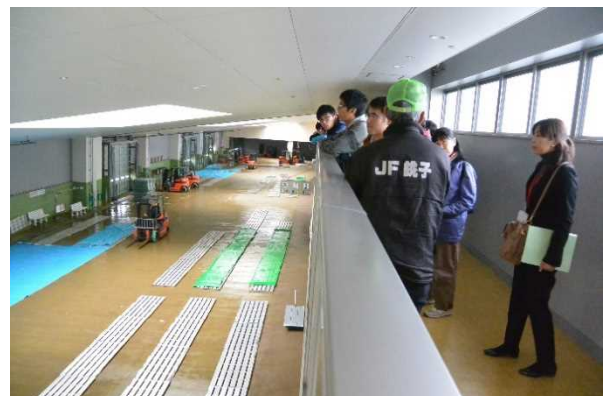
(1) 漁港・卸売市場見学

第一卸売市場

漁協担当者の説明を受けながら「高度衛生管理型施設」である第一卸売市場を見学した。一階にある卸売市場を二階から見学できる(この日は残念ながら、天候不良により水揚げがほとんどなかったため、魚がなかった)。



見学受付所にて説明



水揚げがあるときは、階下に魚が見える

第二卸売市場

漁協：漁協担当者の説明により、トラックスケール、停泊中のまき網船(網船、探索船、運搬船から構成される船団)、製氷工場等を車内から見学。



一般の漁船



トラックスケール(車ごと積載した魚の重量を測る秤)

### 第三卸売市場

入札の様子を市場の外側から見学。隣接して設備されている漁船用の給油施設（燃油タンク）、製氷工場を車内から見学。岸壁に停泊中の底曳網漁船、海上保安庁の巡視船も見ることができた。



第三卸売市場



入札のようす

### (2) 銚子ポートタワー見学

銚子ポートタワー展望室から市内を望む。銚子市水産課から漁港の整備等を説明。



銚子市による説明



展望室から

### (3) 調理実習

漁協女性部の指導のもと、銚子つりきんめの煮付け、あじのさんが焼き、あじのつみれ汁を調理。手際の違いはあるものの、皆真剣に魚をさばっていた。



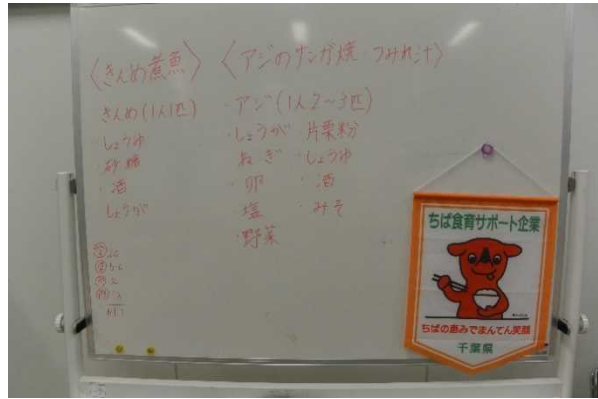
アジのデモンストレーション



アジの内臓をとる



内臓処理したアジを洗う



本日の献立と材料



キンメダイのデモンストレーション



キンメダイのうろこを取る



さんが焼きを焼く。キンメダイを煮付ける



配膳作業



みんなでいただきます



本日の昼食(参加者はキンメダイ丸ごと!)

#### (4) 事前説明

意見交換会(ワークショップ)の事前説明として、銚子水産事務所から銚子地域の水産業について説明。あわせて銚子市水産課からも説明。



銚子水産事務所の説明



銚子市の説明

#### (5) 意見交換会(ワークショップ)

4グループに分かれて、4つのテーマを設定。学生・漁協女性部・漁業士との意見交換を行ったのち、班ごとに意見交換の内容を発表した。

##### 《テーマ》

- A 次世代を担う子どもたちに、「漁業のまち 銚子」のさかなの魅力を伝えたい  
～ イベントや体験学習を通じ『銚子のさかな』のおいしさを伝えたい～
- B 『銚子のさかな』を食べに銚子に来てくれる人を増やしたい  
～ 銚子の特徴である「水揚量の多さ」と「種類の豊富さ」をPRしたい～
- C 『銚子のさかな』のファン作り ～リピーターが満足できる仕掛けを作りたい～
- D 鮮魚だけでなく、加工品も食べてもらいたい  
～ 思わず手が出るような、加工品もぜひ欲しい～

併せて、漁協外川支所青年部が持参したVRカメラ(360度、船上でキンメダイ魚を行っているところを見ることができ)を体験した。



A班 意見交換



B班 意見交換



C班 意見交換



D班 意見交換



C班の発表



D班の発表



VRカメラを体験



銚子市漁協外川支所青年部の方

## 発表の概要

(A班)

- ・ キンメダイの産地として昔は伊豆が有名だったため、(PRのために)「きんめだいまつり」を始めた(今年で25回目)
- ・ キンメダイはスルメイカをエサとして釣る。銚子は漁場として最北端に位置する。
- ・ 「きんめだいまつり」を知らなかったが、ぜひ行ってみたい。もっとまつりをPRしたほうがいい。

( B 班 )

- ・ 銚子は成田から近いので、輸出（貿易）を進めたい。
- ・ 千葉ブランドのつりきんめの認知度をアップさせたい。
- ・ 情報発信の方法として、若い人にはインスタやSNSで、高齢者だったら広告や電車広告を実施してはどうか。

( C 班 )

- ・ 現状の課題は、「きんめだいまつり」等をやっているのに知名度が低い。
- ・ しかし「きんめだいまつり」はリピーターが多いので、リピーターが満足できる仕掛けはあると思う。そこで新しいお客を呼び込むために、どうアピールしていくか、近隣の学校・県内の学校にポスターを貼らせてもらうのはどうか。また子どもたちが来た時に体験できるようなものを用意するのはどうか。
- ・ 家に帰ってさっと作れるようなもの、簡単にできる調理法を紹介できれば、子どもを持つ親世代に訴求できるのではないか。

( D 班 )

- ・ ポートタワーに銚子のワインを使ったお菓子があった。そこでそのワインに合った洋風の料理を作るのはどうか。たとえばアヒージョとかオリーブオイル漬けとか。
- ・ みりん干しなどは買ってから焼くなどひと手間かかるので、加工してあり、すぐ食べられるようなものにしたらいい。
- ・ 食品を扱っている学校とコラボして、学生の意見を取り入れて新商品を開発してはどうか。
- ・ 最近のブームに便乗して、タピオカ。タピオカの原材料はキャッサバだが、タピオカの海藻バージョンを作ってみてはどうか。海藻はカロリーも抑えられていいんじゃないか。
- ・ やり方がわかっていれば、スーパーに行って魚を見た時に「自分でさばいてみよう」という意欲につながるので、このような機会をもっと増やしてほしい。

( 漁業士： A 班 )

- ・ 魚離れしてしまっているが、A班で、キンメダイをさばいて勉強になったと聞いて、実際にやってみなければわからないと思った。今後、スーパーで魚を買って、できればキンメダイを買ってもらって、皆さんで料理を作ってもらいたいと思う。

( 漁協女性部： B 班 )

- ・ 魚のPRということだが、銚子で何を食べてもらいたいかと言うと、やはりキンメダイが一番食べてもらいたい。今日は、甘く、しょっぱいまでいかず煮付ける地元の食べ方で調理してもらった。みなさん、スーパーでも魚屋でもよいので、銚子のキンメを買って食していただければ本望である。

(教諭：C班)

- ・先ほど学生から「このような企画は、またぜひやってもらいたい」との発言があった。私も家ではカットされた刺身を買ってしまい、なかなかさばくまでにいかない。農大では加工商品開発演習をやっているが、水産加工までできていない。これを機会に、いろいろと交流していければと思う。学生は銚子方面に多いが、水産加工はやっていない。よい機会をいただいてありがとうございます。

(漁協青年部から)

- ・自分達の目標は銚子のキンメダイを知ってもらうこと。そのためにVR(船上での模擬漁師体験)を作成した。若い世代ならVRも広めやすいが、年配者にも見ていただけるよう頑張りたい。あと、SNSも更新しており、些細だが、ツイッターやインスタでもフォローしていただけるとうれしい。今日はお疲れさまでした。ありがとうございました。

## 5. 講評と学生から

(銚子市)

- ・意見交換の中で、A班・B班がキンメダイに興味を示してくれた。Instagramやツイッターだけでなく、高齢者向けに紙媒体で情報発信してはどうかという意見があった。
- ・また銚子でイベントがあった際には、ぜひ来てほしい。
- ・C班の意見で、リピーターではなく新しいお客を呼び込むため、近隣学校への声掛けや子どもが楽しめる仕掛け・・・という意見があったので、これからイベントを開催する時には参考にさせていただきたい。
- ・魚の食べ方として、自分で料理するのも手間がかかる。すぐ食べられる工夫を考えていくことが必要。課内にもこの話題を伝えたい。
- ・学生とのコラボとして、学生の意見を取り入れたらどうかという意見があったので、考えてみたいと思う。

(漁協)

- ・いろいろ参考になる意見をいただき、ありがとうございます。
- ・せっかく銚子に来てくれたが、今回は残念ながら水揚げがなかったので、今度銚子に来た際には、ぜひ漁港等の状況を見てほしい。本来ならこの時期はサンマ船とか、まき網船とか多くの魚が水揚げされる。見学者も受け付けている。自動車でも回ってもらっても十分見られるようになっている。今日は一日お疲れ様でした。

(学生代表Aさん)

- ・今日は私たち学生のために、ありがとうございました。
- ・大学生活でも就職してからも、本日の体験を生かして頑張っていきたいと思う。

( 学生代表 B さん )

- ・ わかりやすいよう教えていただき、またおいしい料理をごちそうしてくれてありがとうございました。
- ・ 今日学んだ経験を農業に生かせるよう取り入れていきたいし、自分なりにこれから農水連携ができればいいなと思っている。そういうことができるよう頑張っていくので、これからもよろしくお願いします。

#### 6 . 実施後の参加者アンケート ( 抜粋 )

- ・ 漁港に来たことがなかったので、漁港の様子を見られてよかった。
- ・ 新しいつながりができた。
- ・ 自分たちで考えて発表する時間もあり、ただ作って食べて終わりではなく、学習の面でもためになった。
- ・ 意見を言う時間がもっとほしかった。
- ・ 銚子の漁業事情をたくさん知ることができ、とても関心を持った。
- ・ 魚をさばくのは初めてだったので、これを機会に様々な魚をさばいてみたい。
- ・ 魚を初めてさばいたので、料理として出てくるまでの過程を学ぶことができ、よい体験だった。
- ・ 魚のさばき方をプロの方から教わることができ、とても有意義だった。自宅でも実践したい。
- ・ 魚の調理は大学で何度か行っていたが、実際に漁業を行っている方に教わるのはとても新鮮な体験だった。なかなか食べることのできないキンメダイを 1 匹丸ごと食べられたのは嬉しかった。
- ・ 今まで魚をさばいたことがなかったので、とてもおもしろかった。今後はスーパーなどで魚を買って、自分で加工ができればいい。