

事例

しょうないはま 庄内浜の地魚のおいしさや食文化を伝える「庄内浜文化伝道師」

しょうないはまぶん か
庄内浜文化伝道師協会（山形県）

山形県庄内地域の沿岸域である庄内浜^{しょうないはま}では、多品種の魚介類が水揚げされ、季節ごとに様々な旬の地魚^{しょうないはま}¹を楽しむことができます。庄内浜では、かつて「アバ」と呼ばれる漁村の女性たちがリアカーを使って地魚を庄内地域各地に行商し、消費者に地魚の食べ方も伝えるという流通の文化がありました。しかし、そのような流通方法は時代とともに減少し、さらに、自宅で魚介類をさばく機会が減るなど消費者の食生活も変化しています。近年では、地元の人でも地魚に触れる機会が減少し、地魚の種類、旬、さばき方、何より「おいしさ」を知らない人が増えてきました。そこで、山形県では、平成19（2007）年から、庄内浜^{しょうないはま}において、地魚の「おいしさ」や食文化を伝える人を「庄内浜文化伝道師」^{しょうないはまぶん か}（以下「伝道師」という。）として認定し、地魚の消費拡大につなげていく取組を開始しました。飲食店の料理人、漁師、魚市場関係者、スーパーの水産物担当者など、水産物に携わる職業の人のほか、一般の会社員や主婦など、様々な立場の人268名（令和2（2020）年12月時点）が認定されています。伝道師は、県等が実施する料理教室等で、地魚のさばき方や調理方法についての講師を務めるなど、各漁村や地域に伝わる庄内浜の地魚の食べ方や食に関わる行事、風習などの文化等について一般の方への情報発信、普及啓発活動を行っています。

庄内浜文化伝道師協会（以下「協会」という。）は、平成22（2010）年に伝道師間の連携、技術・知識の向上等を目的として設立されました。協会の取組として、伝道師が講師となり、地域の一般の方や子供たちに、地魚を使った調理実習を行う取組「伝道師食育教室」を行っています。令和元（2019）年度は計30回、令和2（2020）年度は、一般の方対象の教室を3回、調理師専門学校や小中学校、保育所等が対象の教室を12回開催しています（令和3（2021）年1月時点）。また、情報発信の取組も行っており、地域のラジオ番組や協会のSNS等で旬の地魚や調理方法を紹介しています。さらに、地元で開催されるイベントやお祭り等に、「伝道師協会」として出展し、地魚を使った料理などのPRや販売を行っています。

令和2（2020）年は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、「伝道師食育教室」等の取組は例年の半分ほどしか実施できておらず、イベント等も中止となりました。そのような中でも、庄内浜^{しょうないはま}の地魚のおいしさや食文化を伝えるための活動を積極的に行うため、現在はSNSを活用した情報発信にも力を入れています。また、「オンラインによる講座」開催等も検討しています。



中学校での伝道師食育教室



調理師専門学校での伝道師食育教室

1 その地方の近海で取れた魚介類や、その地方の漁港に水揚げされた魚介類