

# TOKAI ミニコミ



株式会社篠島お魚の学校  
代表取締役

辻 根美氏

インタビュー：東海農政局 消費・安全部 調整官 加納 敏彦



～こんな話を聞きました～

- ・旬な体験をモットーに
- ・中学生に食育活動
- ・やってみればなんでも簡単



加納：東海農政局は、食に関わる有識者などの方にお話を伺い、意見交換の中でお聞きした幅広い知識・情報を「TOKAI ミニコミ」としてまとめて発信しています。初めに、篠島お魚学校の取り組みについてお伺いしたいと思います。



辻：自分の中で一番大事にしているのが食でした。そこで、自分にできることは何だろうと考えて出した結果が、「篠島お魚の学校」です。ここで、魚や海産物を「見て」「触れて」「味わう」ことができる様々な体験の場を提供しています。



旬な体験をモットーに



具体的にどのような活動をされているのでしょうか。



体験の内容は、参加者の要望に合わせて対応しますが、基本は、旬の魚をさばく調理体験と自分でさばいた魚を食べる体験のセットです。さばきに失敗したのも全部食べます。失敗から学ぶのも大事な経験です。



今の時期にできること、参加者が何をしたいのかをよく聞きながら内容を決めます。この時期にしかできないこと、旬の美味しさを味わい、海産物を好きになってもらいたいです。

今の時期だと何が旬でしょうか。



野菜だけでなく、魚や海藻にも旬があります。10月から3月は、ひじきがとても美味しいですよ。この時期のひじきは、太くて歯ごたえがあり、とっても美味しいんです。



わざわざ乾燥して夏や秋に食べなくても旬の食べ物は、その時季に食べればいいですよ。

他に旬を感じるものといえば何でしょうか。



寒い2月の時期には、篠島の生ワカメを使った伝統乾燥ワカメ干し体験ができます。昔からある「生干し」という製法の体験をしてもらいます。



12月10日頃からは、牡蠣の時期になります。皆さんご存じでしょうか、篠島でも美味しい牡蠣が採れます。誰でも簡単に生牡蠣をむくことができますよ。



## 中学生に食育活動

食育活動を始めたきっかけを教えてください。

昨年度（令和3年）、県内の中学校の家庭科の先生に生牡蠣のむき方をオンラインで教えたのが縁の始まりです。

私が普段から魚食への愛が強すぎる状態をみた先生から、「生徒たちにも、是非、知ってもらいたい!」と、いう要望を受け、尾張旭市の中学生に篠島の良さを全力で伝えました。

コロナ禍のため、尾張旭市の中学生には、初めてのオンライン授業となりました。

生徒の皆さんの反応はどんな様子ですか。

やるとなったら全力で。私が鮮度重視で用意した42kgのさばいた旬の魚と生しらす、生ひじきを学校に送り、生徒の皆さんに、その食材を使って体験調理をしていただきました。

生徒の皆さんには、とても好評でした。美味しいはもちろん、調理の工夫もあり、大いに盛り上がりました。生徒の口コミから、家庭科の授業参観を実施することになりました。

魚離れと言われていますが、凄い効果ですね。

食育の重要なのは、学んだあとに「食べる」「作る」作業です。これにより、学びを続けていくのか、聞いただけで終わるのか、に分かれます。きっかけを後押しするのも大事な要素です。

体験された方の中には魚の匂いが苦手という人はいませんか。

獲れたての新鮮な魚は、嫌な臭いはしないんですよ。皆さん「嫌な臭いはしない」、「美味しい!」と言って、完食しています。

## やってみればなんでも簡単

体験することは、重要ですね。

まずは、自分でやってみれば、なんでも簡単。

人ができる事ならば、出来るんです。体験から、やってみようの機会が大切であり、また、「簡単なのにこんなに美味しい!」へ続きます。

他にどのような体験ができますか。

以前からあった煮炊き2口を改良し、ピザの焼けるピザロを備えたかまどを作りました。

屋外で、鯛を焼いて鯛めしや篠島特産のしらす干しを使ったピザなどを作る体験ができ、好評です。

これからの展望を教えてください。

日帰り体験だけでなく、篠島風グランピングといえますか、1棟貸しをして、宿泊しながら、旬な体験の場所が出来ればと考えています。

あとは、お魚さばき体験場の整備を進めていきたいです。



取材日：令和4年11月9日

篠島お魚の学校 & しらす食堂 2929

