

活動名	団体名	呉市市民公益活動団体Team JIN「仁」
	地域	広島県 呉市
	代表者	代表 平中 哲朗
	支援金額	35 万円
活動概要		
<p>東日本大震災発生に伴い広島県に移住された方の中には、未就学児や園児・児童を抱えたうえ、地縁者がおられない親子が、少なからずおられます。また、移住者の保護者におかれては、子どもが移住先の子供たちと仲良くできるのか、さらに、移住先の食文化になじめるのか、等々、悩みが尽きません。こうしたことから、瀬戸内海の水産物を対象にした水産教室を開催し、瀬戸内海の水産物の豊かさを実感していただくとともに、移住先地域の親子との交流の促進を図ることで、震災移住親子の不安解消につなげる活動とします。</p> <p>◆実施時期、参加人数</p> <p>第1回(タチウオ編):2013年6月15日(土)/豊浜漁民センターふれあい 40名(22名/親子、17名/スタッフ)</p> <p>第2回(チリメン編):2013年10月13日(日)/阿賀公民館 44名(27名/親子、17名/スタッフ)</p> <p>第3回(アカシタビラメ編):2013年12月8日(日)/阿賀公民館 40名(25名/親子、15名/スタッフ)</p> <p>第4回(カキ編):2014年1月18日(土)/安浦公民館 47名(25名/親子、22名/スタッフ)</p> <p style="text-align: right;">参加総人員:71名</p>		



養殖業者さんよりカキ打ちの方法を学ぶ



サポーター、漁協の皆さんと、美味しく、楽しいお食事タイム



チリメンモンスターみい〜つけたっ！！



おさかなニックネームを前に、今日は、どのお魚を食べようかなあ〜

◆実施に伴う効果

今般の活動は、低年齢層の魚離れが顕著で、水産物の消費が低迷している状況の下開催されたが、

1. 子どもたちやその保護者が、瀬戸内海(地元)で獲れるおさかなの美味しさを実感
2. おさかなに直接触れたり、ニックネームを考えることでおさかなに親しみを感じ
3. 漁業現場や加工場等の見学、また、てんぷらづくり等、貴重な体験を得る
4. ニックネームで販売されているスーパーの店頭で足を運ぶ

こうしたことにより、おさかなに関する知識を得たうえ、地元・郷土料理や創作料理を美味しくいただくこと瀬戸内海(地元)のおさかなについての関心が増進したと思われる。

また、チリメンモンスター探しや、てんぷらづくりでは、初対面の子もたちがお互いを思いやりながら取り組む様子が見え、和やかな雰囲気の中、交友を深めることができた。保護者間においては、お互いの地域(移住元・移住先)のおさかな事情や食文化に関する情報交換を図りつつ、ママ友関係の親交を深めることができた。さらに、日常、子どもたちが足を運ぶ機会の少ない漁業現場やスーパーの鮮魚売場が、子どもたちでにぎわうことで、漁業関係者やスーパー関係者より活動の継続に期待を寄せられた。

◆苦勞した点

東日本大震災に端を発して移住されたご家族、特に園児・児童を抱えられた保護者においては、多様な課題や多岐に亘る悩みを抱えておられ、とりわけ食に関しては、安心・安全への関心・不安が高じているようです。

こうした中、活動を推進する主催者としては、地元のおさかなが安全で、安心して召し上がっていただくことができるよう、魚魚(とと)教室を通じて理解していただかなければならず、そのための活動内容の企画には腐心したところです。

幸い、地元の漁業関係者、スーパーのご協力を得ることができ、また、歴史ある水産加工業者より支援を賜り、さらに、近隣高校の先生や生徒、広島大学の学生ボランティア OPERATION つながりよりボランティア支援いただき、運営体制は、円滑に構築できました。

しかしながら、移住者の親子の参加者は、呉市社会福祉協議会やひろしま避難者の会アスチカのご協力を仰ぎ、魚魚(とと)教室開催の案内チラシを送付いただき募集しましたが、残念ながら想定していた人数には至りませんでした。

◆今後の課題・発展の方向性

今般の活動のように食を通じた移住者支援活動については、地域の食文化や食習慣、あるいは嗜好の違い等があることに配慮したうえ、移住先の食についての知識を深めてもらい、結果として安心した食生活が送れるようになることが目的であることから、食材は多様に取り扱い、また、料理については、子どもたちの好みに合わせたりする工夫も必要と推察されます。

こうしたことから、水産物をテーマに開催する場合においては、水産物の旬の時期や扱う水産物の選定に配慮しつつ、定期的、かつ継続的に開催し、より多くの水産物に触れる機会を設けることが肝要と思われます。

また、今後は、移住先のおさかなについて学習するばかりではなく、移住者の方々より、移住元の食文化について伺う機会を設ける等、交流に深みが増すようなプログラムの検討も要します。

低年齢層の水産物への関心が低下し、水産物の消費が低迷する現状においては、地元水産物が豊かで美味しい、ということを実感できるように、水産物に触れ、味わう機会を創出するため、さらに地域の漁業関係者との連携を深め、行政の支援を仰ぎながら、地域が一体となって取り組む活動への昇華を図ることとしたい。

◆活動を終えての感想・意見等

今般の魚魚(とと)教室に参加された子どもたちの探究心はとても旺盛で、てんぷらづくりやカキ打ち体験には熱心に取り組み、また、漁業現場や工場見学では歓声を上げながら観察していました。

特に印象的だったのは、漁協の婦人部の方や料理研究家が創作、調理したおさかな料理を、骨があるのも厭わず、きれいに平らげ「美味しい、美味しい」と喜んでいた様子です。参加した子どもたちに魚離れなどありはしないと、感じたほどです。美味しいお魚料理を食べることができれば、初対面の子もどおしの会話が弾み、保護者の方々も親交を深めることができると実感した次第です。次回開催が待ち遠しいほどです。