

海と日本プロジェクト「さかな博士育成塾プロジェクト」事業報告

(一社) 島原半島観光連盟 福田 亮太

1. 事業を行うにあたったきっかけ

最近の子どもたちは、スーパーで販売している魚の切り身の状態しか見たことがないという子どもも多く、魚がどのような成長過程を経て食卓に並んでいるかを知らない子どもが多い。未来を担う世代に正しい魚の知識ひいては命の大切さを知ってほしいという想いから当事業を想起。

また、島原半島は都市部から離れた過疎地域で、大半の子どもや高校生が将来、進学や就職で故郷を離れる。彼らが、当事業への参加を通じて、都会では味わえない魚の味、価値を知ってもらうことで、この価値を広報してくれる、いわば未来の観光大使あるいは伝承者としての役割を担ってもらえるよう、今回の事業を将来の観光振興に向けた人材育成の場と位置付ける。

2. 当事業の目的

<中長期>

本事業を通じて、参加生徒が海・魚に対する理解の促進、日本の魚文化を次世代に継承していくため、島原半島内の学校教育の一つとして年中行事化させる。

<最終目的>

将来を担う子ども達が実際の魚の成長、食卓に並ぶまでの過程を学び、魚の命の大切さを学ぶ機会を提供する。

3. 事業を通じた課題の解決方法

上記課題は、子どもたちが、魚がどのように生まれ、育ち、調理されているのかを正しく認識していないのが原因と考えるが、もとより、子ども達にそのような環境を提供できていない現在の教育のあり方にも問題がある。

そこで、課題解決を図るべく、学びやすい場として、島原半島にはフグ・ヒラメ・ヒラスなどの種苗生産と養殖、加工までを手掛ける施設があり、卵の状態から加工までを一連で学べる機会を提供し、さかなを見る・捌く・食べるといった実体験を通して子ども達に正しい魚の知識、命の大切さを伝える場を設ける。

4. 事業概要

【実施期間】令和6年4月1日～令和7年3月31日

【当初想定の実業内容】

1. 養殖場見学・調理イベントの実施
2. 合同発表会の開催
3. 修学旅行造成向け案内ツアー

5. 事業レポート

1. 養殖場見学・調理イベントの実施

- (1) 時期: 2024年6月～2025年11月(出前授業2回・養殖場見学計8回)
- (2) 場所: 長崎県南島原市
- (3) 参加者: 延べ303名(小中学生)
- (4) 内容: 学校出前授業及び養殖場見学、調理、学習ノートの作成

【実施内容レポート】

○出前授業

①実施日：2024年6月3日（月）

開催場所：南島原市立南有馬中学校

対象生徒：南有馬中学校3年生 28名

登壇者：（株）FUKUNOTANE 河原社長及び外国人実習生、魚加工のプロスタッフ

【イベント概要】

南有馬中3年生の総合学習の一環として、地域の水産資源や世界的に見た日本の養殖業のこと、今後の水産資源の行方を学ぶ目的で、南島原市南有馬町にある、主にトラフグの種苗生産を行う

「FUKUNOTANE」の河原社長に登壇してもらい、出前授業を実施。その日に水揚げされた魚や養殖魚、また餌となる飼料を教室に運び、目で見て学び、地域の水産資源の豊さを生徒に実感してもらった。生徒達は、普段あたり前のように見ている海で多様な魚種が獲れる事、また、地球環境の悪化により、天然の資源である魚の飼料がこのままだと枯渇してしまう可能性がある事などを学んだ。最後には、お土産として「ふぐのオイル漬け」をプレゼントし、生徒達も大切そうに家庭へ持ち帰っていた。



②開催日：2024年9月12日（木）

開催場所：南島原市立西有家小学校

参加人数：61名

登壇者：（株）FUKUNOTANE 河原社長及び魚加工のプロスタッフ

【イベント概要】

西有家小学校5年生の総合学習の一環として、出前授業を実施。その日に水揚げされた20種以上の新鮮な魚を持参し、地域の水産資源の豊さを実感してもらい、養殖場で使われている飼料を実際に目で見て、手で触り、匂いをかぎ、5感で感じてもらう。

生徒達に地元で獲れるおさかな名前当てクイズなどを実施し、楽しく魚の魅力を知ってもらうことを重視した。特にプロによる魚さばきや実物の魚を目の前にした生徒達は、貴重な経験に皆目を輝かせ感嘆の声を上げていました。



○養殖場見学・さかな捌き体験

開催日程：

2024年7月17日（水） 南有馬中学校3年生

2024年9月19日（木） 口之津小学校5年生

2024年10月1日（火） 南有馬小学校6年生

2024年10月3日（木）、4日（金） 西有家小学校5年生

2024年10月10日（木） 有馬小学校5年生
 2024年10月15日（火） 千々石第一小学校6年生
 2024年11月7日（木） 川床小学校5・6年生

開催場所：（株）FUKUNOTANE 養殖場・加工施設
 参加人数：8日間 合計214名（小・中学生のみ）

【イベント概要】

7月～11月の上記日程で、島原半島内計7校の小中学生214名を招待し、「さかな博士育成塾」養殖場見学・さかな捌き体験イベントを実施。

養殖場見学では、トラフグの幼魚約2万匹にその日1日に食べる餌をすべて与える作業やトラフグの歯切りを体験。また、子ども達は、水中アクションカメラを水槽の中に入れ、上から魚を見るだけでなく、カメラを自分達で動かし、トラフグやヒラメを普段見ることができない角度から観察する経験をした。

捌き体験では、魚さばきのプロによる指導のもと、アジやカマス、キビナゴなど地元で獲れた魚を子ども達に捌いてもらう体験を実施。ほとんどの子ども達が初めて魚を捌いたが、捌いた魚をお刺身や天ぷら、おにぎりにして食べると聞き、みな真剣にチャレンジする姿が印象的であった。また、捌いた魚とは別に、揚げたてのトラフグの天ぷらも試食。有明海を前に、自分達で作ったものを食べるという海と日本プロジェクトにふさわしい体験をしてもらった。

また、最後に実施した川床小学校においては、ランチ付きで実施。FUKUNOTANE のベトナム人スタッフによるベトナムを代表する料理「フォー」、ベトナム風サラダ、フグ飯、子ども達が捌いたキビナゴや養殖場で育ったトラフグの天ぷらを提供。ベトナム人スタッフは、朝早くから仕込みを行い、ブリとサーモンが入った「海鮮フォー」を振る舞いました。子ども達はなかなか食べる機会がない本格ベトナム料理に興味津々。また、自分達で捌いたキビナゴの天ぷらを口いっぱい頼張った。

この相互交流を機に川床小学校から招待があり、今度は外国人スタッフが11月下旬に行われた学校の「餅つき大会」に参加。子ども達が日本の伝統文化を外国人に伝えた。

さかなの魅力に加え、国際交流も出来る一石二鳥の「さかな博士育成塾」となった。

このさかな博士育成塾をきっかけに「嫌いな魚を食べることができた！」という子どもがいたと後日先生から聞き、「魚のおいしいを体で感じてほしい」と願う我々にとっても、これ以上ないものとなった。



○生徒からの感想・お礼状など

* 別添に記載（CANPANへは個人情報保護の為、掲載しない）

2. 合同発表会の開催

- (1) 時期: 2024年2月, 3月
- (2) 場所: 長崎県南島原市
- (3) 参加者: 96名
- (4) 内容:

事業1の発表の場、アウトプットの場として、「キッズせんぎょ店」を開催

【実施内容レポート】

事業1に参加した子ども達の他に、参加しなかった子ども達にも幅広く呼びかけることとし、県内外からより多くの集客が期待できるスポーツ大会において「キッズせんぎょ店」と題しブースを設置し、事業1で学んだことを学校・年齢の違う子ども達が来場者に伝えたり、子ども達が事前に調理したさかなの唐揚げを振る舞い、幅広くプロジェクトについてPRすると同時に大会をおおいに盛り上げた。

○キッズせんぎょ店 IN 原城マラソン大会

日程:

- ①2025年2月15日(土) トラフグの唐揚げづくり&おさかなTシャツづくり体験
- ②2025年2月23日(日) キッズせんぎょ店 IN 原城マラソン大会

開催場所: ①(株) FUKUNOTANE (南有馬町) ②原城マラソン大会会場

参加人数: ①保育園児2名 小学生30名 大人7名 ②小学生18名

【イベント概要】

地域で30年以上前から開催されている原城マラソン大会にて、「キッズせんぎょ店」と題して、ランナーや来場者に子ども達が手作りしたトラフグの唐揚げを振る舞い、おさかなの美味しさを多くの人に伝えようというイベント。本番の1週間前にはキッズせんぎょ店で振る舞うトラフグの唐揚げづくりとブースで着用するオリジナルおさかなTシャツを子ども達自ら作るイベントを開催。養殖場で学んだことをお披露目する場として、子ども達が来場者にさかなの魅力を伝えたり、学んだことをまとめたレポートを掲示し多くの方にさかなや海のことを伝える機会を創出した。



○キッズせんぎょ店 IN ツール・ド・南島原

日程:

- ①2025年3月15日(土) トラフグの唐揚げづくり&おさかなTシャツづくり体験
- ②2025年3月23日(日) キッズせんぎょ店 IN ツール・ド・南島原

開催場所: ①(株) FUKUNOTANE (南有馬町) ②会場: ツール・ド・南島原

参加人数: ①小学生23名 大人3名 ②保育園児: 2名、小学生11名

【イベント概要】

サイクリングの普及を推進している南島原市において、初の試みとして「ツール・ド・南島原」が開催された。「キッズせんぎょ店」として、県内外から参加したサイクリストに対し、子どもたちが手作りしたトラフグの唐揚げをゴール地点で提供した。本番の1週間前にはキッズせんぎょ店で振る舞うトラフグの唐揚げづくりとブースで着用するオリジナルおさかなTシャツを子ども達自ら作るイベントを実施。

本番当日は、子供達がゴール地点で参加者を拍手で出迎え、トラフグの唐揚げの振る舞いを行った。サイクリストは100km近い距離を走りクタクタになったところに子ども達の明るい笑顔とおもてなしに一緒に笑顔になっていたのが印象的だった。子ども達はおそろいのおさかなTシャツとフグやタコの帽

子をかぶり、会場を周りながら唐揚げを多くの方に提供した。子ども達のおかげで初開催のイベントが盛況に終わったといっても過言ではないほど、一生懸命に子ども達自ら盛り上げてくれた。



3. 修学旅行造成向け案内ツアー

- (1) 時期: 2025 年 3 月
- (2) 場所: 長崎県南島原市
- (3) 参加者: 12 名 (学校教員、大学生、高校生)
- (4) 内容: 事業 1 を授業教材、修学旅行向け教材として案内ツアーの実施

【事業内容レポート】

日程: 2025 年 3 月 26 日 (水)

開催場所: (株) FUKUNOTANE 養殖場・加工施設

参加人数: 小学校教員: 1 名 高校生: 5 名 大学生: 6 名

【開催概要】

地域の子ども達を主な対象として「さかな博士育成塾」を実施したが、今回は、磨きあげた体験ツアーを教職員や行政関係者、学生などに実際に体験してもらうイベントを企画。来年度以降、子ども達の学習教材での活用や修学旅行での体験、また高校生・大学生においては、学問研究の場として、次世代を担う若者に当プロジェクトを利用してもらうことを想定している。

当初 2 日間で募集をしていたが、集客が少なく 1 日程での開催となった。

当日は、地元の口加高校福祉科の生徒が参加。なぜ福祉科？と疑問におもっていたところ、彼女達は「さかなを活用した嚥下食を開発したい」という明確な目的があり参加してくれていた。そして、この日は長崎大学水産学部・魚料理研究会の学生も参加。当イベントがおさかな料理を研究している大学生と福祉科の高校生が、新しい嚥下食の開発へ向けて相互連携していくスタートの場となった。新しい嚥下食の開発に期待したい。

今年度は、地域の小学生の受け入れや島原半島を訪れる関西の中学生の修学旅行 2 校の受け入れが決まっている。



6. 総括

当事業の助成を受けるにあたり、以下の目的を掲げスタートした。

<中長期>

本事業を通じて、参加生徒が海・魚に対する理解の促進、日本の魚文化を次世代に継承していくため、島原半島内の学校教育の一つとして年中行事化させる。

<最終目的>

将来を担う子ども達が実際の魚の成長、食卓に並ぶまでの過程を学び、魚の命の大切さを学ぶ機会を提供する。

上記目的の達成へ向け、当事業をスタートと位置付け、今年度は取り組んだ。

特筆すべきは、まず、保育園児から大人まで延べ411名の方が参加をしていただいた事である。

幅広い世代へアプローチできた事で、年齢に応じた事業のアレンジを確立できたことは、今後の事業活動にとって大きなアドバンテージとなった。

当初、養殖場見学は5校の学校参加を想定していたが、想定を超える学校に参加していただけた。島原半島内での教職員間における当事業の評判の良さ、また我々も教頭会や学校を精力的に訪問したことが奏功し、多くの子ども達に参加していただけた。そして、子ども達は、各学校において授業で学んだ事を保護者や地域住民に発表した他に、地域のスポーツイベントにおいて、当事業の活動を披露し、県内外の方へより一層の浸透を図れた。

また、2025年5月には関西からの修学旅行で2校の受入を予定しており、島原半島における水産分野での新たな体験コンテンツとしての定着化を図っていく。

次年度以降は、学校からの参加希望の要望もすでにきており、自主財源での継続実施を予定している。長崎県の教育委員会も興味を持っており、現在、タイアップして当活動ができないかアプローチを行なっている。

今後、学校教育の一つとして定着させる為には、費用面などクリアする課題もあるが、子ども達が、ふるさとの海、魚の豊かさを理解し、郷里を誇りに思うような活動を継続して行うことを使命とし、さらなる事業の発展に寄与していく。