

3710
LAB

アノラボ

コハダから考える
太良と
びぶん

3710Lab Project Report -2018-

地域と、歴史と、ひとが、つながる
海が、コハダが、寿司が、つなげる



コハダから考える 太良と じぶん

3710Lab Project Report -2018-

2018

第1講

10/7 [sun]

〈会場〉太良町竹崎公民館 〈参加者〉約20名

- ・ 話題提供「コハダの魅力と郷土寿司」
- ・ 講演「コノシロ(コハダ)の食文化」
(講師:香川大学 准教授 睦 五月)
- ・ コハダ寿司制作に向けた
アイデアワークショップ
- ・ コハダ漁業体験 (於:太良町近海)



Part-1



アイデアワークショップ

Part-1



講演
「コノシロ(コハダ)の食文化」

Part-1



話題提供
「コハダの魅力と郷土寿司」

Part-1



コハダ漁業体験

Part-2



ワークショップ
「コハダから、太良とじぶんを考えよう」

Part-2



講座総括

2018

第2講

11/11 [sun]

〈会場〉太良町竹崎公民館 〈参加者〉約20名

- ・ 郷土寿司の製作・実食
- ・ 郷土寿司の名前決め
- ・ ワークショップ
「コハダから、太良とじぶんを考えよう」
- ・ 講座総括

Part-2



郷土寿司の製作・実食



主催者より



今回の活動を通してコハダの歴史、地元でのコハダの扱い、コハダ漁の現場とその流れを頭と体で学べたことで、よりコハダに対しての思い出が強くなり、太良町への感謝の気持ちを寿司という形にして、お客様にしっかりとお伝えしていかなければならないと感じました。講座を終えてからも『竹崎コハダずし』と『太良四季彩ずし』が地元と都心からの両方から発信をしていけるベース作りができましたので、この新たな郷土寿司2つは継続して、地元の方々と連絡をマメにとり情報交換しながらお互いにこれを文化として根付かせられるように努めております。

新しく郷土寿司を自ら作ることの面白さは創造の過程にあります。ただ一度作って終わりではなく、日常にしていることでこの意味が開きます。都心からの発信を続けながら、近い未来、太良でコハダやコハダの郷土寿司が食べられる日がきつとくと思います。

コハダ料理を食べに太良に行こう！そうなるようにこれからも太良のコハダと末永くお付き合いさせていただければ幸いです。



酢飯屋 岡田大介

食文化を通して、海と人とのかかわりを考えたい。それが今回の講座の原点です。

日本列島には魚にまつわる文化や伝承が数多く存在し、また漁業大国として産業を成り立たせてきた経緯もあります。海と人をつなぐ存在として、魚が果たす役割の大きさは計り知れません。しかし、私たちはその実際のあり方をどれだけ知っているのでしょうか。魚と人との間で紡がれた歴史が、今の私たちの文化、生活、社会のあり方に流れ込む重要で興味深いものであると、どれだけ実感しているのでしょうか。

今回は魚と人の日常的な触れ合いの場である「食」の力を借りて、目指す原点に迫りました。コハダと人とのかかわりの歴史を読み解くこと、その関係を支える入口としてのコハダ漁の現場を知ることは、全ての瞬間が新鮮なものでした。そしてひとりひとりが自分自身の思いを語り、地域に残す文化としてのコハダ寿司を作る…全ての過程が「学び」にあふれていました。コハダがもたらしたこの学びは、自分や地域のあり方を振り返り、その将来を支える力となるでしょう。

海に支えられてきた人の姿を理解し、それを自分のものとして表現し伝えていく。今回の講座が大切にしたいこのことは、「海洋と人類の共生」を目指す海洋教育にとって、そして今とこの先を生きる全ての人にとって、かけがえのない経験となると考えています。

3710Labコミュニティ 加藤大貴



参加者の感想より（抜粋）

頭と体の両方を使うよいプログラムだったと思います。「コハダ」「お寿司」を通して、太良と食文化やその歴史を学ぶことができました。

「コハダ」というキーワードから、いろいろな学びができるというのがおもしろい楽しみです。

食のプロではない私達でも、食に関して新しい文化をつくることも出来るという可能性があることを教えてもらった。

◎ 講座の成果

「竹崎コハダずし」
（にぎり寿司）

「太良四季彩ずし」
（ちらし寿司）



3710LAB

3710Labは、「海・学び・ヒト」をテーマに、「学び」のアイデアや新しい時代の教育のあり方を探求し、授業やワークショップ、地域づくりなどをデザインする団体です。

主宰：東京大学・特任講師 田口 康大

TEL: 03-5841-4641 (代表) MAIL: info@3710lab.com WEB: 3710lab.com

本プロジェクトに関する詳細は以下までお問い合わせください。

一般社団法人3710Lab/東京大学・特任研究員 加藤 大貴 TEL: 03-5841-4342 MAIL: dkat0704@gmail.com

株式会社

酢飯屋
すめしや

東京都文京区、江戸川橋駅すぐの完全紹介制・完全予約制の寿司屋。ランチとディナーで角度の違うお寿司を提案。同じ場所で「suido cafe」「水道ギャラリー」も営業。全国各地を巡り集めた食材を『神楽市場（かぐらいちば）』としてオリジナル商品化し、店舗、インターネットで販売している。

所在地：〒112-0005 東京都文京区水道2-6-8 TEL: 03-3943-9004 MAIL: info@sumeshiya.com

WEB: www.sumeshiya.com

【講座協力】太良町企画商工課・竹崎コハダ女子会・投網漁師会

【メディア掲載実績】はがくれテレビ・春秋航空機内誌『空飛ぶ道の駅magazine Vol.17』

Supported by  **日本 THE NIPPON
財団 FOUNDATION**

〔本活動は公益財団法人日本財団の助成を受けて実施しました。〕