



# Sea級 グルメスタジアム



2019

## 実施報告

【カリキュラム②】

“うわじま” 海の食文化

～じゃこてんを作ってみよう～

2019年6月15日（土）

in 宇和島水産高校

itv6

## 開催概要

### ○事業名

海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin愛媛

### ○実施時期

令和元年 5月～9月

### ○実施日程・場所

- ① 令和元年 5月25日（土） 宇和島水産高校（愛媛県宇和島市）
- ② 令和元年 6月15日（土） 宇和島水産高校（愛媛県宇和島市）
- ③ 令和元年 9月28日（土） 田中蒲鉾本店 本社工場（愛媛県宇和島市）

### ○主催

海洋キッズスクール実行委員会

### ○協力

愛媛県立宇和島水産高校  
うわじま圏域子ども観光大使  
株式会社田中蒲鉾本店

### ○内容

次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる

“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環として開催。

高校生による小学生を対象とした授業を通して、地元の海の現状と課題を伝える。

授業では、田中蒲鉾本店の工場見学やじゃこ天の製造体験も行う。

また、カリキュラムを通して田中蒲鉾本店とタイアップし、

参加した高校生と小学生がオリジナルパッケージ商品を製作、

10月に東京都で行われるイベントでPR・販売する。

## カリキュラム内容

カリキュラム ②	
テーマ	“うわじま” 海の食文化 ～じゃこてんを作ってみよう～
開催日時	令和元年 6月15日（土） 10:00～12:30
開催場所	宇和島水産高校
参加者	宇和島水産高校生徒（20人）※水産食品科 うわじま圏域子ども観光大使（40人）※宇和島市内の小学生 水産加工会社（田中蒲鉾本店）
講座次第	1. 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin愛媛」 ～ カリキュラム② “うわじま” 海の食文化 ～  (1) じゃこてんの製造体験 (2) 小学生質疑応答 (3) まとめ・次回講座案内  ※かまぼこの製造体験は、水産食品科の高校生から小学生にレクチャーします。 田中蒲鉾本店のスタッフの方にもご協力を頂きます。
講座内容	豊かな海の恵みに支えられて生活してきた宇和島の人々。  宇和海では養殖魚はもちろん、種類豊富な天然の魚介類が水揚げされます。宇和島ではその新鮮な魚を利用して、様々な海の食文化が育まれてきました。 その中でも代表的なものは、蒲鉾やじゃこてんをはじめとする魚肉練り製品の数々。宇和島市内には、蒲鉾やじゃこてんの製造販売を生業にする会社が数多くあり、地元の中核産業として地域に貢献しています。また今回ご協力いただく宇和島水産高校からも、地域の水産加工会社に多くの卒業生を輩出しています。  講座では、じゃこてんの製造工程を学び、高校生の手ほどきを受けながら、小学生に製造体験をしてもらいます。

## M C



**平繁 かなえ** （ひらしげ・かなえ）

出身地：広島県

趣味・特技：ハワイアンフラ・グルメレポート

担当番組：ほのぼの（毎週木・金曜日11:00～11:30）

※昨年度に引き続き担当しました

## あいテレビスタッフ

役割	担当者名	備考
統括	森 謙介	企画責任者
現場責任者（本社）	塩入 信一	現場コーディネート
現場責任者（東京支社）	徳永 俊一	現場コーディネート
M C	平繁 かなえ	

## 外部スタッフ

所属	担当者名	備考
宇和島水産高校	喜多川 浩史	水産科長・高校サイドの全体窓口
宇和島水産高校	佐藤 一平	水産加工科長・カリキュラム②の主担当者
うわじま圏域子ども観光大使	信藤 明秀	事務局長・小学生の参加者調整

※宇和島水産高校の参加生徒は、喜多川先生が全校生徒に対して当事業を周知し、希望者を募りました。  
全校生徒（約170人）から、希望者20人が参加しました

## スケジュール

カリキュラム①  
【5/25(土)実施】

時間	項目	備考
6:45	あいテレビ徳永 社発	
7:45	あいテレビスタッフ 社発	あいテレビスタッフ = 塩入・平繁
8:30	宇和島水産高校教員・生徒 登校	
	あいテレビ徳永 高校到着	
9:30	あいテレビスタッフ 高校到着	
	小学生 受付開始	
10:00~12:30 カリキュラム② (“うわじま”海の食文化)		
12:30	カリキュラム終了 → 解散	
13:00	あいテレビスタッフ 完全撤収	塩入・平繁さんは別車両で帰社。徳永は残って打合せ

## 実施報告

## ①準備

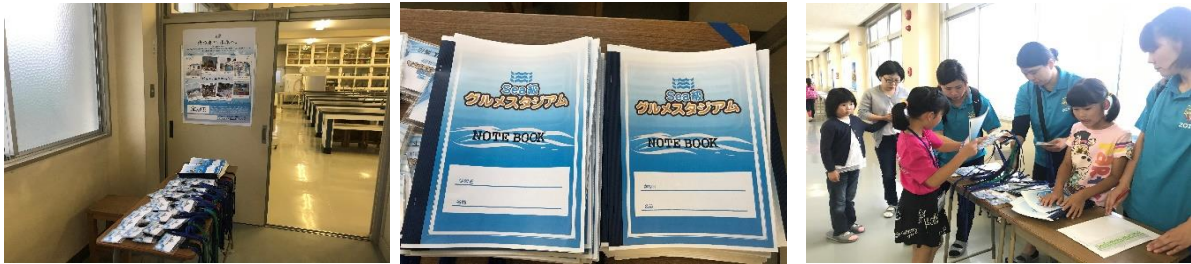


支給頂いた横断幕とポスター（10種）を会場に掲出しました



開催前の準備風景。  
生徒と田中蒲鉾本店の田中氏との打ち合わせしました。

②集合（受付9:45） in 本科棟1階会議室



受付にて、小学生に対して名札とノートを配布しました

③開会（10:00～10:10） in 本科棟1階会議室



小学生40人・高校生が20人参加。関係者と共に開会式を行いました



あいテレビ 塩入部長・宇和島水産高校 佐藤教諭・高校生の代表者が挨拶しました

## ④じゃこてん製造体験 ※座学 (10:20~10:30) in 水産食品科棟 1階実習室



冒頭に、高校生からじゃこてんの歴史や製造方法、宇和島に伝わる海の食文化を紹介しました。

プレゼンでは、単純なじゃこてん製造方法の説明にとどまらず、「宇和島でなぜ昔から水産加工業が盛んなのか」小学生が学べる内容にしました。

また、宇和島の食文化（じゃこてん・鯛めし等）の紹介については、小学生に地元の食文化に誇りを持ってもらえるような内容にしました。

高校生・小学生の保護者も参観し、みんなで地域の海に関する理解を深めました。

## ⑤じゃこてん製造体験 ※実習 (10:30~11:45) in 水産食品科棟 1階実習室



小学生7~8人・高校生2~3人の班を作り、グループごとにじゃこてんの作り方を学びました。また地元の水産加工会社である田中蒲鉾本店の職人の方にもご参加いただき、高校生のフォローをしていただきました。



小学生たちが挑戦したのは、じゃこてんの成型。高校生や田中蒲鉾本店の職人にコツを教わりながら、一つ一つ丁寧に作業しました。小学生が成型したじゃこてんの生地を、高校生がてんぷら油であげました。

できあがったじゃこてんは、小学生にお土産として渡しました。小学生の保護者も実習室に入り、子どもたちの実習の様子を見守りました。

高校生も水産加工会社の職人から教わる貴重な機会を提供できました。参加してくれた職人の中には、宇和島水産高校の卒業生もいらっしゃいました。

#### ⑥座学 (11:45~12:00) in 水産食品科棟 2階実習室



地元の水産加工業と海の関りについて、高校生がプレゼンをしました。また、学びをより深めるため、田中蒲鉾本店の田中忠助氏に講義をいただきました。



## ⑦高校生による「検定試験」 (12:00～12:15) in 水産食品科棟 2階実習室



本日の学びの内容を振り替えるために、高校生たちが作った検定試験に挑戦しました。

## ⑧閉会 (12:15～12:30) in 水産食品科棟 2階実習室



まず、小学生3人から今回の講座の感想を発表してもらいました。

引き続き、高校生の代表者の挨拶、最後に「うわじま圏域子ども観光大使」信藤事務局長に講評をいただき、閉会しました。

閉会后、参加者全員で「海と日本プロジェクト」横断幕をバックに記念撮影を行いました。

※アンケートは3回目のカリキュラムで実施する予定です

資料

○高校生プレゼンシート（じゃこてんの製造について）

<p>1</p>  <p>じゃこ天の歴史</p>	<p>2</p> <p>じゃこ天の始まり</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・初代宇和島藩主の「伊達秀宗」がきっかけ！</li><li>・秀宗が、ふるさとのせんだいからしょくにんをつれてきてつくらせた！</li></ul>
<p>3</p>  <p>じゃこてんにつかう！ おさかなのせつめい！</p>	<p>4</p> <p>このおさかなの おなまえは </p> 
<p>5</p> <p>ほたるじゃこ！！</p>  <p>おなかが、ほたるのように ピカピカひかるから</p>	<p>6</p> <p>ほたるじゃこの すんでいるばしょは～</p> 
<p>7</p> 	<p>8</p> <p>じゃこてん の つくりかた</p> 

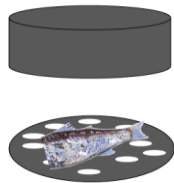
9 ① あたまをきる



10 ② うろこをおとす



11 ③ ほねとみをわける



④ みとちょうみりょうをまぜる

12

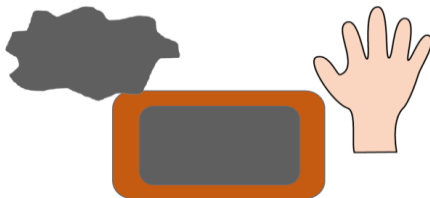
しお

みりん

デンプン

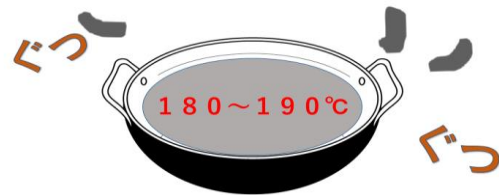


13 ⑤ かたちをつくる



14 ⑥ あぶらであげる

ちかづかないでね!!



15



できあがり!



おいしい!おいしい!



じゃこ天!



みんなで作ってみよう!!

○高校生プレゼンシート（座学）

1

ゆたかな海と  
お魚さん

2


じゃこ天おいしかった??



3

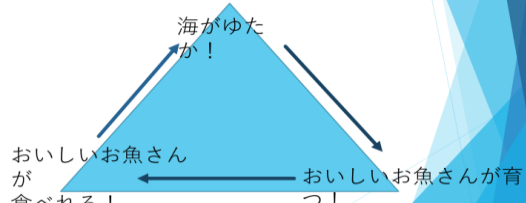
ゆたかな海ってなに??

1. えいようがほうふ!
2. たくさんのお魚さんがいる!
3. ゴミがすくない!




4

海がゆたかだと!!



5

うわかいも  
もちろんゆたかな海



6

うわかいでそだつ魚

ブリ マダイ ホタルジャコ



7

昔ながらのマダイの食べ方  
(マダイの郷土料理)



- ①. 鯛めし
- ②. 鯛そうめん

8

① 鯛めし



## ② 鯛そうめん

9



おしま  
い



10

### ○田中蒲鉾本店 プレゼンシート

1

#### 魚と宇和海の関係



田中蒲鉾本店 田中忠助



2

#### 私たちについて



(田中蒲鉾本店前)  
田中蒲三郎が明治21年創業(創業133年目)。  
愛媛県宇和島市に創業し地元の方々と歩んできました。  
昔ながらの伝統技法で作上げる蒲鉾は、地元の海である宇和島海でとれたエソを使用。  
魚そのものを大切に職人の手で作っています。



3

#### 私たちの仕事について



AM6:30  
毎朝、新鮮のいい商品を作るため多くの職人が出勤しています。



宇和島近海から  
要素ととも異なる魚の種類を絶えず職人が年間を通しておいしい商品を仕立てます。



職人の一芸  
形も味も手仕事も必ず一芸ある。愛の心がいっぱい詰まっています。



長年の伝  
承でも蒲鉾は自動時代ですが私たちが職人の熟練の腕を大切にしています。



130年の技法の継承  
新しい世代への技術の継承を130年間続けられています。ここから先も継承していきます。

4

#### 魚が取れない宇和海！

どうして魚が取れないの？

魚がいなくなっている

漁師さんがいない




5

#### どうして魚がいなくなるの？



黒潮の表面の流速は7.2km人が小走りするくらいの速さ。

地球温暖化などによって魚を運んできてくれる黒潮が下にずれていっている

6

#### 私たちがしていること

魚を無駄なく全部使う！

汚い水を流さない！



頭・骨・皮を乾燥させ農業用の肥料に



魚のつろこや油が流れないようきれいにした水のみを海に流しています。



## ○検定試験

## 【検定問題 けんたいもんだい】

- ①じゃこ天で使われているお魚はなんでしょう？
- ②職人を連れてきてここ宇和島で生産させたのはこの3人のだれでしょうか？  
(織田信長・伊藤博文・伊達秀宗) どーれだ？
- ③じゃこ天をぷりぷりにするために1番大切な調味料はどれだ？  
(しお・みりん・デンプン) どーれだ？
- ④じゃこ天をあげる温度はどれでしょう？  
(100度～120度・300度～320度・180度～200度) どれだ？？
- ⑤じゃこ天はすり身を(むす・あげる・やく)したもの！ ※この3つからえらぼう！！
- ⑥うわかいで青つお魚を1つ答えよう！
- ⑦愛媛県の県魚は何でしょう？
- ⑧ゆたかな海をまもるために自分たちができることはなにか？ ※1つ答えよう！！
- ⑨⑦を使った郷土料理1つを答えよう！
- ⑩タイソウめんはどんなとき食べるだろうか？

【ここに答えを書こう！！】

①	②
③	④
⑤	⑤
⑦	⑧
⑨	⑩

