

# 若狭<sup>わかさ</sup>の海と鯖の徹底調査隊

目指せ!鯖マスター!!  
～学んで・触れて・味わって～

えっ!?  
ぼくたちって  
そんなの!?

海の秘密を徹底解明!!

そんなことが!?

なんだって!?

知らなかったわ!?

氏名



※この事業は海と日本プロジェクトの一環として実施しています

## スケジュール

調査1日目 8月27日(木)

- 8:45 内外海小学校を  
福井県立大学海洋生物資源臨海研究センターに向けて出発
- 9:00 調査隊結成式  
@福井県立大学 海洋生物資源臨海研究センター
- 9:20 **座学** 「鯖街道・鯖について」  
講師:福井県立大学 教授 水産学博士 富永修氏
- 10:00 福井県立大学 海洋生物資源臨海研究センター 出発
- 10:30 **体験1** 「小浜よっぼらい鯖」の養殖場見学  
講師:田烏水産 代表取締役 横山拓也氏  
@田烏水産
- 11:20 田烏水産 出発
- 11:30 **体験2** 昼食  
@民宿佐助
- 13:00 民宿佐助 出発
- 13:30 **体験3** シーカヤック体験  
講師:阿納バドラーズクラブ 河原正和氏  
@阿納バドラーズクラブ
- 15:30 体験終了
- 15:40 内外海小学校 到着  
本日のまとめ / 次回への課題

↑ 日 目

## 座学

# 「鯖と鯖街道について」

講師：福井県立大学 教授 水産学博士 富永修氏  
@福井県立大学 海洋生物資源臨海研究センター

ポイント!

まずは鯖についてもっと学び、  
みんなの住んでいる「小浜」と「鯖」、  
そして「小浜」と「鯖街道」との結びつきを考えてみよう!



## 体験 1

# 「小浜よっばらい鯖」の 養殖場見学

講師：田烏水産 代表取締役 横山拓也氏  
@田烏水産

ポイント!

なぜ、鯖を養殖しないといけなくなったのだろう？

小浜よっばらい鯖の特徴はなんだろう？お友達に説明できるようになるう！

## 体験2

# 「ハシコ」づくりの学問

講師：民宿佐助 森下佐彦氏  
@民宿佐助



なぜ「ハシコ」という料理が生まれたのだろうか？  
なぜ「ハシコ」は長い間、腐らないのだろうか？

## 体験③

## ヨーカヤック体験

講師：阿納パドラーズクラブ 河原正和氏  
@阿納パドラーズクラブ

【体験前】は昼食終了後に記入しましょう！

【体験前】 やったことのある人 - 何に気を付けるかを書いておこら！  
やったことのない人 - 今の気持ちを書いておこら！

【体験後】 やったことのある人 - 1回目と比べてどうだった？  
やったことのない人 - 初めてのヨーカヤックはどうでしたか？  
今の気持ちを書いておこら！

海の上から、海全体や陸のほうを見てみて思ったことを書いてみましょう！

## 調査1日目のまとめ

普段の小浜とはまた違ったものがみれたかな？

何か発見があったかな？

小さなことでも良いので書いておきましょう！

発見したこと



感じたこと



一番驚いたこと



# ↑ 1日目

オリジナル「小浜よっぼらい鯖のさせ漬け」ラベルの  
イメージをメモしておきましょう!

**体験を踏まえて感じたことを記入しておきましょう!**

みんなに伝えたいメッセージ



若狭の海のイラスト



若狭の海の色イメージ



次回の9月3日にも必ず持ってきてくださいね!



# スケジュール

調査2日目 9月3日(木)

- 8:45 内外海小学校を小浜市漁業センターに向けて出発
- 9:00 **体験4 漁港見学**  
講師:福井県漁業協同組合連合会 小浜支所  
支所長 加藤祐二氏  
@小浜市漁業センター
- 9:45 **体験5 丸海工場見学**  
講師:小浜海産物 製造部 部長 川嶋忠典氏  
@小浜海産物
- 10:20 **体験6 「鯖のささ漬け」作り**  
講師:小浜海産物 製造部 部長 川嶋忠典氏
- 体験7 「オリジナルささ漬け  
アレンジ料理」を作ってみよう!**  
講師:ハイミッシュ代表 フードディレクター 田中桂子氏  
@御食国若狭おぼま食文化館
- 12:00 昼食「オリジナルささ漬けアレンジ料理」試食
- 13:00 オリジナル「小浜よっばらい鯖のささ漬け」ラベルを  
つくろう!
- 14:00 まとめ
- 14:30 調査隊解散式
- 15:00 御食国若狭おぼま食文化館 出発
- 15:20 内外海小学校 着

# 体験4

## 漁港見学

講師：福井県漁業協同組合連合会 小浜支所 支所長 加藤祐二氏  
@小浜市漁業センター

ポイント!

小浜の海で働く人はどんな人がいたかな？  
小浜の海の資源って何だろう？  
小浜の海の問題って何かありそうかな？



# 体験5

## 丸海工場見学

講師：小浜海産物 製造部 部長 川嶋忠典氏  
@小浜海産物

ポイント!

みんなが知ってるさせ漬けは、  
どのようにつくられているのだろうか？  
説明できるようになると、させ漬けを食べる時に楽しくなるよ!



## 体験⑥

「小浜よっぼらい鯖」で  
させ漬け作り

講師：小浜海産物 製造部 部長 川嶋忠典氏  
@御食国若狭おぼろ食文化館



ポイント!

【体験終了後にご記入ください!】

難しかったことはなんだろう?

させ漬け作りで重要なことはなんだろう?

## 体験ワ

オリジナルさせ漬け  
アレンジ料理作り

講師：ルイミッシュュ代表 コードディレクター 田中桂子氏

## メニュー

- ① グレープフルーツ仕立てのカルパッチョ
- ② ガーリックチーズ仕立てのクロステアーニ
- ③ させ漬けと小松菜のクリームパスタ(しょうが風味)

ポイント!

【体験終了後に書こう!】

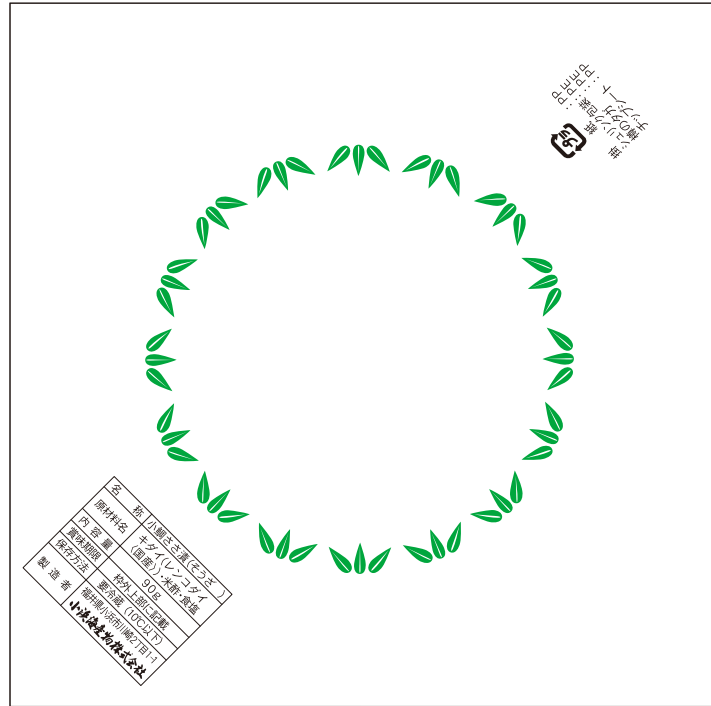
普段食べてる料理と比べて「ここが違う!」というポイントを探そう!  
お家で作ってみたい、もしくは作って欲しいメニューは何?理由も一緒に!

# オリジナルせせ漬けのパッケージのデザインをしよう

## 下書き用

[縮尺: 実際大きさの60%]

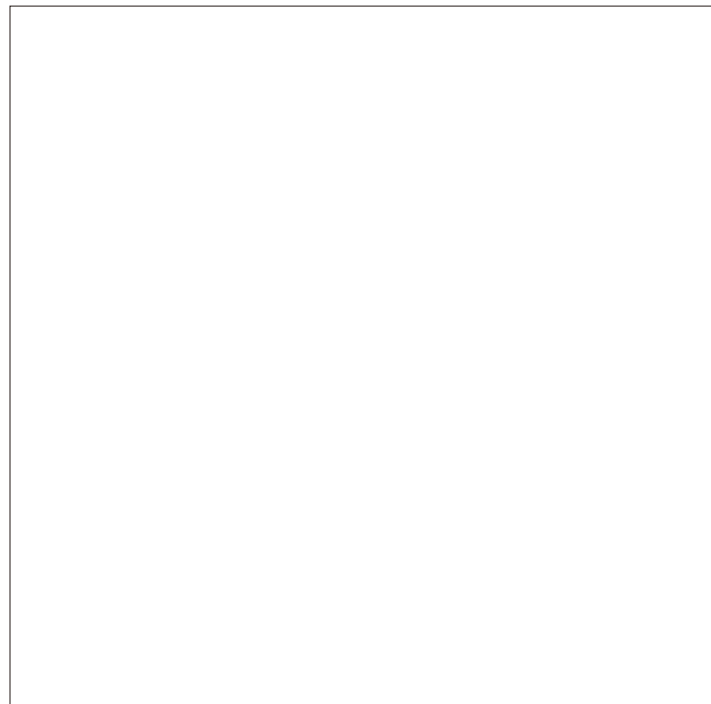
完成イメージ



おもて面

### ポイント!

- ・見えるところ  
隠れるところを  
意識して  
描いてみよう
- ・1日目の  
イメージメモを  
参考にしよう



うら面

## まとめ

海が育んだ小浜の文化を  
残していくために  
私たちができることはなんだろう？