



日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本 PROJECT in かがわ かがわ sea マスター

海の食を守り隊



古里の美しい海を大切にしよう。子どもたちが環境保全の重要性を学び、自分たちにできることを考える「かがわseaマスター 海の食を守り隊」が10月24日と30日、観音寺市の伊吹島と坂出市の五色台を舞台に開かれました。日本財団が推進する「海と日本プロジェクトinかがわ」の一環。隊員に選ばれた県内の小学5、6年生計19人は、イリコ加工場の見学や海の水質調査、海産物を使ったオリジナルのふりかけ作り、山林でのフィールドワークなどを通じ、自然が全てつながっていることを学びました。自分たちが感じたこと、学習したことを「さとうみ新聞」と銘打った新聞に仕上げました。今回は「いりこ加工場」「海の環境」「海の食」、25日は「海と山のつながり」がテーマです。新型コロナウイルス対策として、参加者はマスク着用を徹底し、会話は必要最小限にとどめるなどして臨みました。



伊吹島、五色台で19人が学習



海の食材
生かして工夫

独自のふりかけ「最高」

海の食を守り隊のメンバーは10月24日、イリコの産地として有名な観音寺市の伊吹島で、イリコの加工場を見学しました。同島の周辺はカタクチイワシの漁場で、水揚げされると海岸沿いに立ち



おいしさの秘密は美しい海

並ぶ加工場ですぐにゆで上げられるので、鮮度が高いのもおいしさのポイントです。参加者は、取れた魚が船からポンプで一気に加工場に運び込まれるなど無駄のない一連の流れを学び、感嘆の声を上げました。

周辺の海水がきれいなので、同島の加工場では、最初にイリコを洗うのも、ゆでるのもくみ上げた海水を活用。魚のうま味を逃しません。ゆでたものを温風の乾燥機に入れると完成です。

カタクチイワシは傷みや少ない魚なので、鮮度が少しでも落ちないよう漁を終えた後は、漁船のスピードを上げています。観音寺港と伊吹島を結ぶ定期船の2倍程度の速度で加工場に移動し、取ってから30分以内にゆでられるのも、おいしさの要因です。

2日目は乾物店の人の指導で、海産物やスナック菓子などを使ってふりかけを作りました。昼食は竹を割ってつくった器に盛り付けたり、おにぎりに、各自で作ったふりかけのほかに、干しシイタケ、ノリ、スナック菓子などを好みの大きさにちぎったり、すりつぶしたりしてブレンド。選考会で一番人気だったものは、商品として販売するとあって、みんな真剣な表情で独自の味を作り出していました。自然の中で、豊かな海からの食材を生かした食事の味わいは最高でした。