



2022 年度日本財団助成事業 「海と日本プロジェクト」

海のお仕事体験プログラム in 荘内半島・瀬戸内海 (海と日本2022)

実施報告書

目次

1. 目的
2. 事業概要
 - (1)海の学習・体験教室
 - (2)海のお仕事体験プログラム
 - a.たくまタイ編
 - b.たくまカキ編
3. 事業成果物
4. SNS閲覧実績 (2021年6月～2023年3月)

事業ID:2022013952

事業名:海のお仕事体験プログラム in 荘内半島・瀬戸内海（海と日本2022）

団体名:特定非営利活動法人イドバタ



1. 目的：

学校における授業や課外活動に職業体験があるものの、漁業は主に海上で行われるため安全性の観点から、職業体験の機会が減少しており、地域の漁業従事者と教育現場、子育て世代との関係がほぼない。

また世界的な物流網の発展により、世界中で獲れた海産物を店頭で見かけることが多くなったが、購入する判断基準が価格のみの家庭が多く、地域の漁業従事者との接点がないことから、地域の海産物が購入されない。

そのような海に関わる事業者と現在の子育て世代との社会的隔絶の現状を打破すべく、海に対する意識がまだ芽生えていない子どもや家庭を対象に、海に来てもらい、漁業従事者と接点を持ち、楽しさや美味しさなどの恩恵を享受することで、海に対する気づきの機会を提供する。



2. 事業概要：

海に遊びに行くきっかけを提供しつつも、潮の流れや風の向きなどの地域特性から歴史伝承まで幅広く海に関心を持ってもらう機会を提供するために海の学習と体験教室を実施。

また、生産現場から加工・販売まで多くの人に関係していることを学んでもらう仕事体験のプログラムとして、地域特産の鯛と牡蠣を使用したワークショップと販売体験をそれぞれ実施。

(1)海の学習・体験教室

(2)海のお仕事体験プログラム

a.たくまタイ編

b.たくまカキ編

(1)海の学習・体験教室

時 期：2022年7月～2022年9月（6回）

場 所：香川県三豊市詫間町箱 箱浦海岸

参加人数：48名

内 容：

鎌倉時代には山口の下関・中関・上関と並ぶ四大関所と呼ばれていた関の浦が至近にある箱地域は海上交通(船)の要衝であったことから、この地で当時と同様に動力を持たないティンギーヨットによる海遊びを実施。Sensory Activityという教育手法と海遊びの相性が非常に良いことから、子どもの体験中に同行した保護者向けに同教育手法を解説。

また、地域の自然環境や進入禁止区域等について、地域の海のプロフェッショナルとして漁業従事者から説明を実施。実際に海でお仕事をされている方と接点を持つことで記憶の定着を狙った。教えていただいた注意点は「箱地域海遊びガイドライン」としてまとめ、地域の漁業協同組合とも共有するとともに、ホームページでも公開。



最初は波打ち際で遊び始め、濡れることや海への恐怖心を取り除きます。



波で揺れる船体に慣れるためにセイルのない状態で乗ります。



好奇心が恐怖心を上回った段階でセイルを立てて出航します。

(2)海のお仕事体験プログラム

a.たくまタイ編

日 時 : 2022年7月24日(ワークショップ)・8月28日(販売体験)

場 所 : 香川県三豊市 藤田水産(ワークショップ)・ゆめタウン三豊店(販売体験)

参加人数 : 9名

内 容 :

地域の特産品である鯛の干物のオリジナルパッケージを考え、その商品をマルシェで販売するもの。パッケージデザインと干物の作り方を学ぶワークショップを7月24日に実施し、8月28日に地域のショッピングモール(ゆめタウン三豊店)特設会場で子どもたちが自らの言葉で干物の作り方や鯛が獲られた場所を説明しながら販売体験を実施。三豊市やFM香川等のメディアによる広報支援もあり、ゆめタウン三豊店の1日の干物の販売数を大きく上回る販売記録を樹立。



(2)海のお仕事体験プログラム

b.たくまカキ編

日時：2022年11月27日(事前勉強会)・12月4日(販売体験)
2023年2月5日/11日/12日/18日(事前勉強会)・2月19日(商品開発会議)
3月5日(販売体験)

場所：香川県三豊市詫間町 カキ共同作業場・ゆめタウン三豊店

参加人数：90名

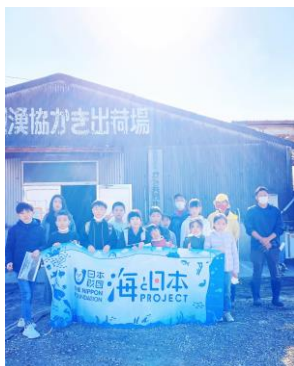
内容：

地域の特産品である牡蠣の商品開発とパッケージデザインを実施し、さらに自らが開発に携わった商品をお客様に届ける販売まで体験してもらうことで、より強く海の自分事化を促すもの。

11月27日の事前勉強会では牡蠣作業場の見学と、特別に船で牡蠣筏の見学を行ない、牡蠣飯のパッケージデザインのアイデアを募集。12月4日に開催された地域のマルシェでは子どもたちが運営するオリジナルパッケージの牡蠣飯を販売する店を出店。

牡蠣筏の見学が好評であったことから2月5日/11日/12日/18日に追加で実施。より多くの参加者に参加いただき、牡蠣を使った商品開発のヒントになるように料理研究家による牡蠣を使った様々な料理の試食会を同日午後実施。2月19日には意欲が高かった過去参加者3名と、水産加工会社の藤田水産、デザイン会社のセレスティデザインと新商品の開発会議を実施。

3月5日に地域のショッピングモールゆめタウン三豊店内、特設会場にてオリジナル商品(牡蠣のオイル漬け、牡蠣春巻き、牡蠣お好み焼き)をそれぞれ考案した参加者が販売。地域の特産品が海で獲れてから、多くの人の仕事に関わり、やっと食卓に並ぶことを体感してもらうことができた。



成果：

中期的に地域の海の自然環境のみならず文化や歴史について語り継ぐエコツーリズムの拠点となることを目指して今年度の事業を実施。地域の海遊びの可能性や注意点、漁業関係者が特に気にされている点をまとめた「海遊びガイドライン」を作成し、地域の漁協と観光交流局と共有したことで、海により遊びに来やすい環境づくりに貢献した。

また、海のお仕事体験では地域の特産品である鯛と牡蠣をテーマにオリジナルの商品作りやパッケージデザインに取り組んだことで、普段の生活で口にする海産物が食卓に並ぶまでに多くの人に関わっていることを学んでもらい、海の問題を自分事化するきっかけを提供することができた。

特に、普段は見学を受け付けていない牡蠣の養殖筏の見学をしたことで、海と山の位置関係を認識してもらったことで、自分の生活と海がつながっていることを伝えることができた。

今年度の内容をベースに、協力事業者とともに助成金に頼らない持続可能な取組を検討するとともに、引き続き地域の水産加工企業や小売業との連携拡大に挑戦し、海の問題を自分事化する子供たちを増やしたい。

課題と対応案：

1.新型コロナウイルスの感染拡大の直接的な症状による影響だけではなく、スタッフや講師の家族の感染により已む無く中止とせざるを得ない日があった。バックアップ体制を事前に構築し、対応していきたい。

2.牡蠣を使った商品開発では、それまでのプログラムに参加した子どもたちの中から、意欲的でご家族の支援が受けられそうな3人を選出し、合計で3商品の商品化を実現したものの、手間がかかり効率が悪いいため、アイデアを募集するコンテスト形式にすることで応募者を増やすか、ご協力いただく水産加工会社を増やすことで参加可能な子どもを増やしていきたい。

3.これまで実施したプログラム参加者のリピート率が高かった点は喜ばしいことではあるが、活動をより広く知ってもらうためにも継続的にビーチクリーンやアマモ再生、釣り教室などを行うことで認知を上げていきたい。

3. 事業成果物：

1. 事業完了報告書
2. 箱地域海遊びガイドライン
3. 広報用チラシ・ポスター一式
4. 活動記事一式
5. オリジナル商品
6. Facebook・Instagramページ <https://www.facebook.com/hakoshonai>

(PV数：1405 エンゲージメント：83)