

調査(下)

御食国若狭

海の 大元西守 調査隊

郷土料理から学ぶ海の変化

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



①御食国と海の発酵食文化を学ぶ

「御食国大使」に任命されている高校生から、若狭は古代から「御食国」として海産物など豊富な食材を都に運び、都の食文化を支えてきた地であることや海の発酵食について学びます。

場所：御食国若狭おばま食文化館 / 講師：福井県立若狭高校 御食国大使、御食国若狭おばま食文化館 中川和也

★学びのポイント

御食国若狭と海の発酵食文化を調査しよう

- Q1. 「御食国(みけつくに)」とは?どんな役割があったのだろうか?
- Q2. 冷蔵庫がないのに、昔の人はどうやって魚を都に運んだの?
- Q3. 世界で愛される日本食の代表「すし」のルーツ『なれずし』とは?
- Q4. 「鯖街道(さばかいどう)」ってなんだろう?

②若狭湾の漁港調査

福井県でも有数の水揚げ量を誇る小浜漁港で獲れる魚の種類を調査。出荷前の魚を保管する保冷施設や保管庫なども見学します。

場所：小浜漁港 / 講師：福井県漁業協同組合連合会 小浜支所長 加藤祐二

★学びのポイント

若狭湾の漁港や、海の今を調査しよう

- Q1. 若狭湾ではどんな魚介類がどれくらい水揚げされているのだろうか?
- Q2. 若狭湾で獲れた魚はどうやって全国に運ばれているのだろうか?
- Q3. サバが昔のように獲れなくなったのはどうして?
- Q4. 近年、福井県がサワラの漁獲量ナンバーワンなのはなぜ?

③ 昼食（御食国若狭の魚介と「鱒（サワラ）」を味わう）

御食国若狭の海産物と、サワラの調理方法を知り、若狭湾の恵みを味わいます。

場所：若狭フィッシャーマンズワーフ

★学びのポイント

サワラの漁獲量全国一位、福井県

- Q1. サワラを食べる習慣が無いと、たくさん獲れるようになった現在も、県内ではほとんど消費されていない？
- Q2. サワラってどんな味？どんな食べ方・料理の仕方があるの？

④ 若狭高校実習船「雲龍丸」で若狭湾調査

日本最古の水産高校「小浜水産高校」が前身の「若狭高校」の調査船で、海から見た若狭地域やリアス式海岸、サワラの定置網漁場などを観察。水中ドローンや環境観測機器を用いてタブレットで環境調査。

場所：小浜漁港 / 講師：雲龍丸船長 濱詰孝之

★学びのポイント

若狭湾の地形や環境はどうなっているのだろうか？

- Q1. 海から見た自然や、リアス式海岸線を観察しよう
- Q2. 「水中観察」水中ドローンを用いてタブレットで海の環境を調査しよう
- Q3. 「環境調査」プランクトン採集・顕微鏡観察しよう
- Q4. 「さわら」の漁場（定置網漁）をみてみよう

①へしこ蔵調査（保存食の発酵・糠漬けのしくみと歴史）

鎌倉時代からの歴史があり、地域団体商標にも登録された、越前がにとならぶ福井の宝「美浜町のへしこ」。日向湖沿いの美しい漁村集落、日向町でサバのへしこづくりに勤しんでいる女将から歴史や製法を学び、樽小屋を見学し、へしこのおにぎりを試食します。

場所：日向へしこ小屋 / 講師：女将の会 代表 加藤美樹子 / 発酵食品ソムリエ・へしこ料理研究科 伊達美鈴

★学びのポイント

へしこについてもっと詳しく調査しよう

- Q1. なぜ美浜町でへしこは生まれたの？どんな歴史がある？
- Q2. おいしいへしこはどんな場所で作られる？どうやってつくるの？
- Q3. 生きるための知恵と工夫から受け継がれた伝統食。これからどうやって守っていく？

②若狭湾 磯の生きもの調査

磯にすむ指標生物を調査することで海の水質や環境の変化、生物の豊かさを学びます。

場所：日向海水浴場 / 講師：福井県海浜自然センター 西村碩教

★学びのポイント

若狭湾の環境の変化、生物の豊かさを調査しよう

- Q1. 地元の海にはどんな生き物がいるの？
- Q2. 磯の生き物の生態を知ろう
- Q3. 生き物を調べて、その場所の環境を知ろう

③サワラのへしこづくり・調理

へしこ料理研究家から、サバの漁獲量減少の理由など海の現状を学び、近年「サワラ」の漁獲が増えてきていることから、地産地消を目指したサワラのへしこ料理に挑戦します。（サワラへしこの①樽上げ ②調理 ③試食）

場所：美浜町生涯学習センター なびあす 調理室 / 講師：発酵食品ソムリエ・へしこ料理研究家 伊達美鈴

★学びのポイント

福井県が漁獲量全国一位の「サワラ」のへしこ料理をつくろう

Q1. 美浜町はなぜ「へしこの町」？原材料のサバはなぜノルウェー産？

Q2. 地元で獲れる魚をもっと地元の人に美味しく食べてもらえるように、調理法を知ろう！

Q3. サワラ×発酵を商品化しよう！

④まとめと発表（若狭の海の魅力をつたえよう!）

チームごとにこれまでの学びの成果を発表、意見交換を行います。産業振興課の皆さんも交え、「サワラのへしこ」を美浜町の新たな特産品として提案します。

場所：美浜町生涯学習センター なびあす / 講師：美浜町長（予定） 美浜町産業振興課

★学びのポイント

御食国若狭や海の発酵食文化の魅力をたくさんの人につたえよう!

海と日本プロジェクト5つのアクション

「海を学ぼう」「海をキレイにしよう」「海を味わおう」「海を体験しよう」「海を表現しよう」

Q1. どうしたらたくさんの人に海の魅力が伝わるだろう？

Q2. 美しい海を守るためにわたしたち一人一人ができることはなんだろう？

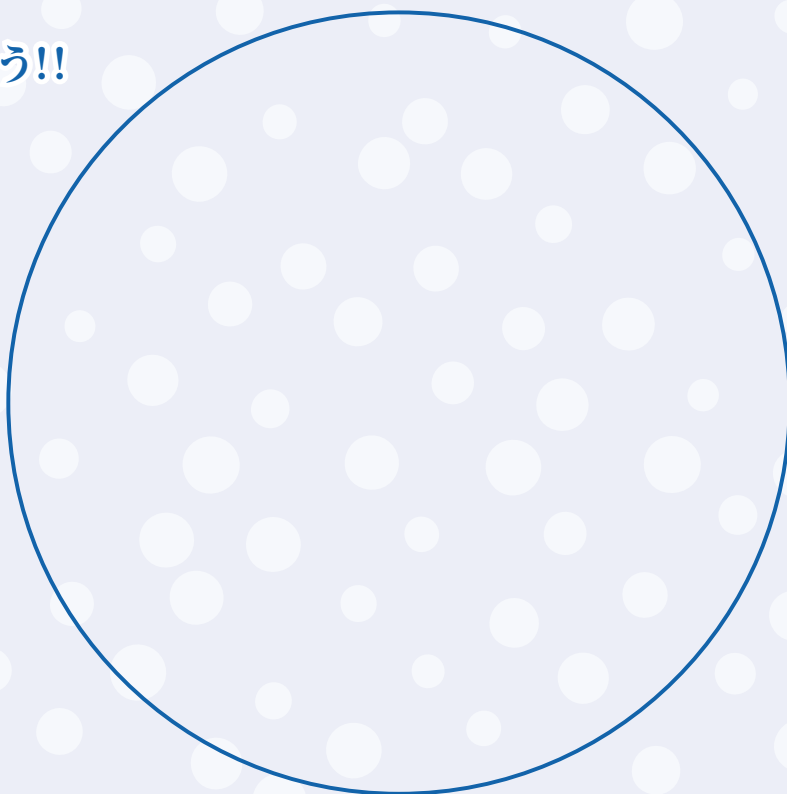
若狭の海の魅力をみんなにつたえよう

2日間の体験を通して知った若狭の海の魅力をイラストでみんなに伝えよう!

デザインづくりのポイント!!

- ①伝えたいことを1つだけ大きく描こう!!
2日間を通して知った、若狭の海の魅力をイラストで伝えよう!!
- ②考えたものをどこに描くかを決めて下書きしてみよう!!
描くものの配置を考えて、清書の時によりきれいに描けるようにしよう!!
- ③特徴をわかりやすく描こう!!
印刷の時に絵が小さくなるから、細かいものは見えづらくなるよ!!
- ④背景は塗らないようにしよう!!

下書きを描こう!!



イラストは、
パッケージデザインの参考にするほか、
イベント会場で展示するよ!

御食国若狭

海の発酵調査隊