

令和5年度 地域活性化活動助成事業概要

子どもの住みよい環境を考え、佐賀地域のよさを見直そう
～ 花と緑と海の幸で元気回復佐賀 2年次 ～



令和2年度に佐賀保育園と佐賀地域交流センター（佐賀コミュニティ）とで、佐賀地域全体の活性・元気を生み出す一歩となるよう、次の二つの取組を進めることとした。

(1) 花と緑でみんなが集える公園づくり

- ①植木周辺の花壇づくり（4月～5月）と四季折々の花づくり
- ②法面全面に芝桜植え（6月 200株）
- ③グラウンドに芝生植え（5月 14束：1束9張）
- ④木の剪定（春・秋）、除草作業（通年）



(ハモの天ぷら)

(2) 保護者・地域住民と魚料理（ハモ）教室開催（場所：交流センター期日：夏）

取組（1）は、ほぼ予定した内容となるものまでに実施することができた。



①花壇づくり



②芝桜植え



③グラウンドの芝生



④園庭の芝生

しかし、コロナ禍により（2）のハモ料理教室はこの年から3年間、開催できないでいた。本年度の令和5年度に何とか思いが通じて開催することができた。地域活性化活動としてハモ料理教室を3年越しではるが、2年次の主な取組として述べていくことにする。

1 ハモ料理教室開催までの準備

(1) 地元水産会社との日程・内容協議

7月30日（日）の午前中にかけて、当日の会場である佐賀地域交流センターで地元水産会社関係者6人と園長とで最終協議を行った。

当日は2部制とし、1部は地元の海でとれる魚（ハモ）についての話をし、魚への



関心を高めるとともに地元漁港である佐賀漁港が栄えていた頃の様子を知ってもらう。その後はいりこを加工品として生産している水産業者からプロの美味しいいりこ出汁のとり方を試飲をしながら教えてもらう時間とした。2部は、地元でとれた新鮮なハモを使っでの調理となる。難しいと思われているハモをできるだけ簡単に安全においしくさばき、天ぷらとして調理する時間とした。安全のため、天ぷらに揚げる調理台を1か所とし、順番に揚げ終わった時点で各自試食をし解散という流れとした。その他、当日の役割や必要な準備物の確認等を行った。

(2) 実技研修 (ハモのさばき方)

日程・内容協議後、水産会社6名と園長で簡単で安全なさばき方を確認し、練習を行った。いつも手に入る魚ではないので、教える側が適切にできなければならない。“初めての人でもできる”を謳い文句としているので、自信と意欲が生まれるように、当日は園長が見本として実演することになった。

さばく手順は次のとおりである。

- (1)ぬめりとり (2)腹を開く (3)内臓とり (4)三枚おろし
- (5)骨切り (6)天ぷら

(3) ハモ料理教室開催案内と参加者募集

2部の料理教室の対象者は、保育園児(年長)とその保護者、保護者・家族、地域住民とした。保育園児とその保護者がどれだけ参加してもらえるか不安があったが、3家庭(7名)の希望があった。調理場の広さから16名までとしていたので、関心のある保護者・家族や地域住民から希望者13名を受け入れ、合計20名となった。1部参加者を含めると22名となった。

2 教室開催当日 (令和5年8月5日(土) 9:00~12:00)

- (前半) 9:00 受付 佐賀地域交流センター
9:15 魚料理教室開会行事(園長)
9:20 **ハモについての話**(園長)
・実物見学 ・ハモの特徴、獲り方、佐賀で獲れる魚 ・調理方法
いりこ出汁のとり方(水産業者)
10:10 (休憩) 調理者(定員16人)は準備 前半のみ参加の方は解散
- (後半) 10:30 グループごとに調理室で調理(講師:水産業者、園長)
1グループ:4人 5グループ:20人
11:30 できた人からバックに詰め、片付け・試食・解散
12:00 終了

(1) 開会行事・魚(ハモ)についての話(園長)

主催者として園長からハモ料理教室の趣旨・願いを語らせていただいた。「ふるさと佐賀のよさを再度見直し、佐賀が少しでも元気が出る取組にしていきたい。この取組が佐賀地区でハモ料理を食べる人を増やしたり、園児や子供が魚を好きになったりすることを願っている。また、保育園の特色ある取組の一つとして根付くことで、少しでも園児の獲得につながっていくと小学校の存続や地域の元気に寄与する」ことを話した。



そして、魚（ハモ）についての話では、目の前の海で獲れる魚を写真で示し、その中でもハモについては、獲れる場所、獲り方、性質（獰猛）、食べ方（3000本もの骨）、栄養等について説明した。特に漁獲高については、最近の統計がないため、過去の統計で山口県が全国一であったことや佐賀漁港が最も多く獲れたことを話すと「日本一なんて全然知らなかった。」「すごい、高級魚がたくさん獲れたんだ。」等、ふるさと佐賀を見直す一助になったと感じた。今は、ハモ漁師さんはいなくなって、いわし漁が主になったことを伝え、次の話であるいりこ出汁へとつないだ。



(当日のハモ)

(2) いりこ出汁についての話（地元の水産業者）

佐賀近辺の海は、昔からコイワシが多く9月からはイワシ漁が始まる。獲った新鮮なイワシをできるだけ早く加工していりこにする水産業者の方から、プロの出汁のとり方の話をしていただいた。多くの種類がある中、今回は大・中・小のいりこからとった出汁を持って来られて、皆で試飲させていただいた。同じいりこなのに全然味が違うことには驚かされた。大きさと水の温度や時間等で味噌汁に合う出汁や煮物に合う出汁等、奥の深さを感じた。参加者は、出汁で料理の味が一段とよくなることが実感として理解できたようであった。子どもの頃から、化学調味料に慣れていては、味覚がずれてしまう。味のわかる子どもを育てることも大切である。家庭でも出汁をとって料理する保護者が味のわかる子どもを育てる。保護者には是非、出汁をとった料理を子どもたちに食べさせて欲しい思いである。

(3) ハモの調理

本日のメインであるハモ調理である。本物のハモを見ることもないし、触ることもない人がほとんどである。水産業者の大きなクーラーには、大きなハモがたくさん入っている。これから、このハモを使って各自がさばっていくのである。細長くてぬるぬるした体に鋭い歯と多くの骨をもつ魚が、美味しく調理できるのだろうかかと参加者は皆不安なようである。



(ハモの内臓をとる)



(ハモの骨切り)

そこで、初心者代表として園長が見本を見せる。ゆっくりと丁寧に一つずつの工程をこなしていく。最初からきれいに上手くしようとするのではなく、「大胆にかつ丁寧に」を心がけてさばくことを伝える。「ハモは大目に準備してもらっているので、失敗を恐れず楽しんでやりましょう」と声をかけて4グループ（1グループ3人～4人）それぞれさばっていく。親子の組や大人同士の組がグループ担当の講師に教わりながら進めていく様子は、見ていると嬉しくなる。

新しい挑戦を懸命にしている。何とか頑張って三枚におろしたら、最も難しい骨切りとなる。力を入れすぎると皮まで切ってしまう。力を弱めると骨が切れずに食べることができなくなる。包丁を手前から向こうへ滑らせる感じで「ジャリッ」と音がすればよい。切る感覚は等間隔で1ミリ程度が良い。この工程で味が決まる。

最後に、初めての試みでさばいたハモの切り身を天ぷらにする。今回は味をつけずに揚げて、ハモの旨味を味わってみる。自分でさばいたハモがどんな味になるか少々不安な様子である。カラッと揚がった天ぷらを皿に盛り、熱々のハモを口に運ぶと、ふわっとした白身から旨味が出てきて、喜びの顔となる。美味しさの驚きの顔である。順番に揚がったハモのてんぷらを口にした参加者は、皆この顔をする。この感動を味わってもらいたくてハモ料理教室を開催したとあってよい。



全く調理できない魚を自分がさばき、美味しくいただく。家族にも食べさせたいと思うのは当たり前の気持ちであろう。最後のグループが天ぷらにするまでには、予定終了時刻近くになったが、参加者は皆満足していた。あまり魚を口にしない園児が、パクパクと熱々の天ぷらを食べている様子を見て、びっくりしている保護者が印象的であった。

3 成果と課題

参加者全員が天ぷらを揚げ、それぞれ美味しそうに笑顔で試食する姿を見て「やってよかった」という思いで一杯となった。全面協力してくださった地元の水産業者の方々とも、初めての試みのハモ料理教室の目的が達成されたことに固い握手を交わした。今後も引き続き開催していくことを約束した。令和2年に開催するはずの取組が令和5年にまで延びた時間の長さは、途中で意欲を失うこともあったが、ふるさと佐賀を何とかしたいという思いが、今回の実施に漕ぎつけたと思われる。ハモ料理教室は、今回限りのものではなく、今回がスタートとして考えている。

そこで、次年度以降に取り組みたいと願っていることは、次のとおりである。

- (1) 毎年8月にハモ料理教室を開催し、佐賀のハモを地域に広く周知する。
- (2) 開催日を保育園の参観日とし、土曜日から平日にすることで、保護者の参加を多くする。
- (3) 本料理教室で料理したハモ天を自宅で料理できるように、魚（ハモ）を手に入れるシステムを作る。（例）水産業者からのメール配信等
- (4) マスコミ、メディアに佐賀の特色ある取組として放映等をしてもらう。
- (5) 将来、町の行事（祭り等）に佐賀のハモ天を出品する。

これらの願いを少しでも実現できるように、熱い思いを抱いている仲間を増やし、知恵や創意を集め、楽しみながら進めていこうと思っている。課題やリスクを恐れることなく、皆が笑顔で元気になることを進めていきたい。