

かがわ里海大学

海・山の幸講座

○ 第1日目

7月24日(日曜日) 香川大学研究交流棟6階第一講義室で「海・山の幸講座」第1日目を開催しました。

講座では、「香川の里海づくり」についての説明の後、「海・山の幸講座で学びたいこと、学べること」と題し、原直行香川大学経済学部長がファシリテーターとなり、「魚」、「ジビエ」、「美味しいお店」の三つのテーマについて、ワールドカフェ形式で参加者が自由に意見を出し合いました。



講座の様子1 (原 直行香川大学経済学部長)



講座の様子2

○ 第2日目

7月31日(日曜日) 東かがわ市五名活性化センターで「海・山の幸講座」第2日目を開催しました。11名の方が参加しました。

講座では、第1日目に受講者から出された質問等に対して、講師の木村薫さんから回答がありました。

次に、場所を移動して「はこわな」の見学を行いました。その後、活性化センターに戻っていのしし肉の解体を行いました。講師の指導のもと、いのしし肉ブロックから肋骨を取り除く作業などを体験しました。なかなか体験できない作業で、集中して取り組んでいました。



はこわな見学



いのしし肉解体

また、ソーセージ作りでは、講師の富田秀樹さんの指導のもと、いのしし肉を腸詰する作業を体験しました。こちらも普段体験できない作業ですが、立派なソーセージが出来上がりました。



ソーセージ作り

充実した作業体験の後は、たのしい昼食タイムです。地元の皆さんが、しし肉カレーやバーベキュー、おにぎりなど盛り沢山の内容です。自分達で作ったソーセージはドイツパンにはさんで楽しみました。

講師による対談や振り返り、講師や参加者からも積極的な意見が出され、こちらも盛り沢山の内容でした。



昼食タイム



木村さんと富田さんの対談



振り返り（意見発表）

○ 第3日目

8月27日（土曜日）高松市中央卸売市場で「海・山の幸講座」に第3日目を開催しました。11名の方が参加しました。

まず、瀬戸内の四季の魚についてビデオ学習した後、講師の西谷明さんから底びき網の成果について説明を受けました。さらに、実際に西谷さんが漁の際に集めて持ち帰った海ごみを見ながら、海ごみについて環境管理課職員から説明を受けました。捌いたばかりのタコを食べると、タコの吸盤が口内にくっついてきてびっくりするやら、目の前で絞められた鱧の鋭い歯を間近で観察するなど、普段できない経験に参加者も満足していました。



漁師西谷さんによる底びき網成果見学

続いて、西谷さんが底びき網で獲ってきた穴子や鱧を使い、講師の料亭二蝶の山本料理長が腕を振るうお刺身教室です。鱧の骨引きの実演を、参加者は熱心に見入っていました。山本料理長からは骨引きのワンポイントアドバイスを教えてもらいました。



料亭二蝶山本料理長のお刺身教室



獲れたて漁師鍋づくりの様子と出来上がった穴子の刺身

次は、西谷さんに教えてもらいながら、漁師鍋のゲタガレイを前処理していきます。贅沢に盛りつけられたお刺身やたこ飯、漁師鍋などに舌鼓を打った後は、西谷さんと山本料理長のお魚談義に耳を傾けます。参加者からも積極的に質問が出るなど、普段気になっていることが聞けないことを聞いて満足そうでした。

最後は、「今回の講座から学んだこと」や、「里海づくりにつながる海・山の幸の魅力とは何か？その魅力をどのような手段で伝えていくか」のテーマで、振り返りを行いました。「海・山の幸に関わる人が魅力的」、「今回のように食べながら、関係者と話すとは有意義な話し合いが出来て良い」という意見が出ました。今回の講座で学んだことを、皆さんがどのように語り継いでくれるのか楽しみです。