令和５年６月現地情報

糸魚川駐在

～就業候補者啓発講習会を開催～

６日に能生漁港において、県主催の就業候補者啓発講習会を開催しました。当講習会は、県立海洋高等学校海洋科学科海洋生産コースの２年生を対象に底びき網漁業の操業体験を通じて、漁業への理解促進、また卒業後、漁業の担い手として就業する機会創出を目的としており、上越漁協能生支所研究会の協力により、毎年開催されています。

洋上では、研究会員から操業状況や、船内設備、漁具解説を丁寧に行ってもらい、普段の授業では体験できない漁業生産現場を参加者は真剣に肌で感じ、見聞きしていました。初めは緊張した様子もありましたが、網揚げを行い、漁獲された魚を目の当たりにすると興奮した様子で必死に作業を行っていました。船酔いをしてグロッキーになった学生も居ましたが、実際の漁業を体験でき実りの多い講習会になったと思います。

卒業後、漁師就業希望者も数名いるとのことでしたので、希望通りの進路選択ができるよう駐在員としてできる限りサポートしていきたいですし、将来漁業の担い手として成長される姿を期待したいと思っています。

開講式

選別作業

令和５年６月現地情報

新潟駐在

～江南小学校おさかな料理教室～

６月29日、新潟市中央区のゆいぽーと（新潟市芸術創造村・国際青少年センター）で、おさかな料理教室を開催しました。

今回のテーマは「フライパンで作る！アジの塩焼き」。ゆいぽーとで宿泊体験学習中の江南小学校５年生２クラス計70名の生徒がお魚さばきに挑戦しました。

講師には新潟魚食普及の会の井村さんと井上さんを招き、講師の実演の後、生徒はアジをさばきました。塩焼きが出来上がったら食べ方講座を開催。魚のほぐし方や骨のある位置を解説しました。

生徒からは「楽しく魚をさばけた」、「美味しかった」、「家でもやりたい」と嬉しい感想を多くいただきました。

新潟魚食普及の会では通年で魚の出張料理教室や食育教室の募集を行っていますので、個人・団体問わずお気軽にご相談ください。お問い合わせ先：新潟魚食普及の会事務局 TEL 025-280-5311

アジは硬いウロコを取るのが難しい

フライパンでもきれいに焼けました

お魚の食べ方講座

上手に骨が取れました

令和５年６月現地情報

村上駐在

～寝屋漁港水産教室を開催しました～

６月 20 日、村上市の寝屋漁港で山北小学校の３年生と５年生を対象に水産教室が開催されました。コロナ禍をはさんで令和元年以来、４年ぶりの開催となります。当日は天候にも恵まれ、漁港は子どもたちの活気で大賑わいとなりました。

水産教室では、新潟漁協山北支所の漁業士と一緒に、ヒラメ稚魚の放流体験、漁協の施設や魚の荷さばき見学を行い、その後は質問コーナーで漁業士と交流を深めました。子ども達からは、「沢山とれる魚は何？」「１番すごい魚は何？」「漁師さんは何時に起きて何時に寝るの？」など沢山の質問がありました。ちなみに１番すごい魚は、鰭の毒がスゴい「オニオコゼ」になりました。最後は、漁師のお母さん特製ホッケのつみれ汁を食べて「美味しい！」と子どもたちの笑顔がこぼれていました。

教室でのひとつひとつの体験が子どもたちにとって新鮮で発見が沢山あったようです。漁業士からは、将来漁師になってくれる子がいるといいな！と次世代の後継者を期待する声が聞かれました。

ヒラメ放流

ホッケのすり身汁の試食

令和５年６月現地情報

佐渡駐在

～内海府お魚捌き教室～

６月１６日、鷲崎漁港でお魚捌き教室が行われました。

この教室は内海府小中学校の総合学習の一環として毎年開催されているものです。地元の定置網でとれた魚を児童生徒がさばいて、食べるまでの体験をしています。

内海府生産組合の多田組合長が講師を務め、魚さばきの実演を行った後に児童生徒が体験をしました。毎年取組を継続してきた成果か、大人顔負けの手つきで作業をする生徒も見受けられました。

捌いた魚は天日干しにされ、児童生徒のお土産となりました。自分でさばいた魚をお家で味わうことは、思い出に残る経験となったのではないでしょうか。

講師に見守られながら魚をさばいた

慣れた手つきで魚を捌く生徒

さばいた魚はお土産になった