

にっぽん じゆく みち えきひがしまつしま 日本さばける塾 in 道の駅東松島

さかな じっさい ちきゅうおんだんか ちいき かいようへんか せいそく さかな しゅるい へんか
魚を実際にさばくこと、地球温暖化による地域の海洋変化で生息している魚の種類の变化などを
まな うみ あじ じゆう ぎほう ちようりたいてん にほん ゆた うみ しょくぶんか けいしやう わ
学び、さらに「海を味わう十の技法」による調理体験など、日本の豊かな海の食文化を継承し、輪を
ひろ とりく にっぽん じゆく みち えきひがしまつしま かいさい しょうがくせい
広げる取組み「日本さばける塾 in 道の駅東松島」を2月2日(日)に開催し、27名(小学生14名、
ちゆうがくせい ほごしゃ さんか
中学生1名、保護者12名)が参加しました。



にっぽん じゆく 日本さばける塾とは…

2013年ユネスコの無形文化遺産となった「和食」。その調理法として定義されるのが、
「切る(生)」、「煮る」、「焼く」、「揚げる」、「蒸す」という和食の五法です。これに海の恵みと向き合うた
めに培ってきた、「締める」「醸す」「干す」「燻す」「漬ける」の調理技法を加えたもの。それが「海を味
わう十の技法」です。

この魚の調理技術とともに、各地の海の食文化や海洋環境について学ぶ講座が日本さばける
塾です。



①海に関する講義「東松島の海と海洋変化について学ぼう！」

ぎょぎょう のうぎょう いとな こ 子どもたちに しぜん の生きる 力を 伝える 活動 をしている 一般社団法人

オデッセイの方々が先生となり、「東松島の海と海洋変化について」の授業を行いました。

きんねん ちきゅうおんだんか かいめんすいおん じょうじょう みやぎけんない さけ らいゆう やく まんびき
近年、地球温暖化による海面水温の上昇で、宮城県内の「鮭」の来遊がピーク時の約350万匹か

やく まんびき げきげん さくねん たいりょうはっせい げんいん か き そだ
ら約5万匹に激減していることや、昨年、シロボヤが大量発生したことが原因で牡蠣が大きく育たない

もんだい ちいき かいようへんか ぎょぎょう げんじょう まな
問題など、地域の海洋変化による漁業の現状を学びました。

こ 子どもたちは、真剣に先生のお話を聞きながら、「今日、学んだことを皆に伝えたい」「これからは

かいがん ひろう かんきょうもんだい ちいき うみ りかい ふか
海岸にあるペットボトルを拾う」など環境問題と地域の海について理解を深めました。



②海を体験「牡蠣剥き体験をしよう！」

東松島の海について学んだあと、大型バスで大塚漁港に移動し、牡蠣剥き体験を行いました。東松島の牡蠣は、川から栄養豊富な淡水が流入する海域で養殖され、通常、2年から3年かかるものが、1年半で出荷が可能なブランド牡蠣です。現役の漁師さんから、牡蠣が販売されるまでの流れについて説明をもらい、牡蠣が海水を飲み込んで吐き出す量が1日で約ドラム缶1本分と聞いて、驚きの声があがりました。そして、牡蠣剥き体験！最初は上手いかわからなくても、慣れてくると全員手際よく、牡蠣の剥き方を習得しました。



③さばいて調理「海を味わう十の技法で調理しよう！」

料理の先生は、東松島にゆかりのある和食料理人の宮城県調理師会副会長 高橋正行 先生、松島センチュリーホテル 総料理長 佐々木真也 先生です。

みんなで、鱈の三枚おろしと、近年、宮城県内で捕れなくなっている貴重な鮭のさばきに挑戦！

先生がお手本で大きな鮭をさばくと、手際の良さに歓声があがりました。一生懸命に魚をさばいた後は、「鮭のバター焼き、鱈フライ、牡蠣フライ」と盛りだくさんの料理を調理！さらに先生が、手作り味噌で「鮭のつみれ汁」を調理してくれました。東松島で収穫された「ひとめぼれ」と一緒に美味しくいただき、空と海の街「東松島」を堪能できた「日本さばける塾in東松島」となりました。

