



「とつとまむ」とぶりだいこん缶詰製作

私たち、宇和島水産高等学校水産食品科は、数年前からまちおこし活動に力を入れています。活動の始まりは、平成17年に水産食品研究部が開発したぶりだいこん缶詰を、平成18年に宇和島市水産課と戸島漁協の女性部が作った団体「とつとまむ」と連携し共同製作したのだそうです。そこから、水産食品科は、地域の人たちと地元の食材を使ったまちおこし活動を行うようになりました。昨年、私も「とつとまむ」の方たちと一緒にぶりだいこん缶詰作りを行いました。そのときに、「おとうちゃんが愛情を込

水産食品科が行う まちおこし活動

特集
3



愛媛県立
宇和島水産高等学校
水産食品科3年
渡辺 司



めて育てている
ブリなので一緒
においしい缶詰
を作ろうね」と
話されたことが
印象的です。そ
の言葉を聞いた
私たちも、一生
懸命魚を育ててくれている人たちのためにも
おいしい缶詰を作ろうという想いで実習
を行いました。



ぶりだいこん缶詰

私たちは、宇和島市が行っている「地域宇和島サポートバンク」という食育に関する人材バンクに登録し、市内の幼稚園や保育園、小学校に出向いたり、来校していただいたりして、園児や児童に水産食品作りを通して魚食教育活動を行っています。昨年度は、宇和島市内の済美保育園や二名保育園で魚嫌いな人でも食べられる「魚の身が入ったドーナツ作り」や「じゃこてん作り」、東京の小学生親子にテレビ会議システムを用いた「宇和島の郷土料理作り」などを通して魚食教育活動を行いました。小さい子供たちに食品作りを教えることはたいへんではないかと思っていました。みんなしっかりとお話を聞いてくれて、笑顔で活動をし

魚食教育活動



保育園での魚食教育活動

てくれたので、私たちも非常に楽しく活動ができました。

新しい製品作り

私たちは、地域の方々と地元の食材を使った新しい製品作りを通して、まちおこしをしようと考えています。愛媛県認定漁業士協同組合、伊方サービス(株)、(株)創造社「地域体感カフェ五感」と連携して、「マハタのアラを使った新郷土料理の開発」や、日振島有限責任事業組合や無農薬で野菜を育てている梶原農園さんと連携した「安全・安心な新しい缶詰作り」、ホテル茶玻璃料理長に御指導いただきながら、「愛媛の新しい缶詰作り」、真珠母貝養殖をしているいかだ屋さんと連携をしたアコヤガイむき身を利用した新製品作りなど、愛媛ならではの製品作りに挑戦しています。これらの製品が完成して宇和島の水産業が今以上に盛んになればと考えています。

イベントへの参加

昨年度は、開発した新製品で地域の各種イベントに参加しました。「海の恋人まつり」、「きさいヤーヤー2011」、「愛媛ハワイデイ」、「大街道マルシェ」、「愛



愛媛ハワイデイ



日本橋三越マグロ解体ショー

祭」、「南予B級グルメ選手権」、「高校生ご当地グルメ選手権」などで販売活動を行いました。本年度は、えひめ愛フード推進機構より依頼を受け、日振島有限責任事業組合や辻水産の協力を受け、女子生徒2名が日本橋三越で行われた「瀬戸内フェア」でだてまぐろの解体ショーを行いました。また、宇和島市商工会議所青年部主催のいやし博自主企画イベント「レッツゴー宇和海おさかなレポリューション」の「魚入りドーナツ作り」にボランティアで参加しました。その企画で、私は司会を務めさせていただきました。うまく進行できるかととても不安でしたが、商工会議所青年部の人たちが会場を和やかな雰囲気にしてくださり、スムーズに進行することができました。この

時に、協力の大切さを心底実感することができました。参加された親子も非常に楽しんで、参加者にドーナツ作りをして、参加者の小学生が「おにいちゃんありがとう」と声をかけてくれたので、次回はもっと完成度を高めて臨みたいと思いました。

まちおこし活動を通して

私は、1年生のときからまちおこし活動に参加してきましたが、その間に多くの人に出会い、いろいろなことを教えていただきました。また、多くの失敗も重ね自分に自信がなくなり、自ら積極的に活動に参加できない時期もありました。しかし、先生による叱咤激励や地域の人の温かい言葉で、今はもう一度本気でまちおこし活動しようと考えています。そして、私はこの活動を通じて、もともと地域に貢献したいと考えるようになり、進路希望を関連性のある大学への進学に決定しました。大学に進んで宇和島を更に活気のある地域にしていきたいようにすればよいかを勉強し、宇和島水産高校の後輩たちと連携して地域活動を行いたいと思っています。そのためにも残り一年、この活動に積極的に取り組み、大学に進むための学力を身に付け地域の皆さんに教えられた前向きに生きる気持ちを大切に頑張っていきたいと考えています。