

こうち子ども観光大使必修講座 盛会御礼新聞 カツオのたたき体験

平成29年7月8日

ひ好性機新観

JFこうち・海の良心市で初講座

7月8日(土)、こうち子ども観光大使の選択講座4回目は、海の良心市さんで【カツオのたたき体験】を行った。今回、この講座を開催するにあたっては、県庁おもてなし課の安田さんから多大なるご尽力をいただいた。カツオのたたき体験をやってくれる子ども観光大使の参加費は500円。この金額で体験をさせてもらえる施設なんて、そう簡単には見つからない。ところが、そんな厳しい条件でも「子どもたちのために」と手を挙げて下さったのが、海の良心市さんであった。

早速、販売部長の西本さんと打ち合わせを行った。約30人の児童(保護者も含めると約60名)にカツオのたたきについて知る講座をやって欲しい。焼く体験、さらには盛りつける体験をさせて欲しい。試食タイムも併せて1時間30分で終える。こんな無理難題をお願いした。西本さんは、しばらく考え込んでいた。「何とかするから少し考えさせて。ただ、天候だけが心配よ。台風とか舟が出なかつたら、魚が入らんからね。地元でとれた魚を、高知の子どもに食べてもらいたいからね。」

満員御礼の大会

迎えた当日、4日前に台風が直撃した影響もなく何とか晴れ間が見える絶好のコンディション。朝早くから海の良心市のスタッフの皆さんが繰出で準備をしてくださっている。汗だくになりながら。このように人目には直接触れない部分での献身的な働きによって、こうち子ども観光大使の各講座は支えられていることに改めて感謝の言葉しかない。



さて、この日の参加児童は28名、保護者34名、計62名の満員御礼。参加者の中には、この4月に高知に引っ越してきたばかりのご家族がいらっしやう。

「高知と言えばカツオのたき。だから、この講座にはどうしても参加したかったのです。」
魅力満載の講座スタート
西本さんの力強い開会挨拶から講座はスタートした。
「今日は火を使いません。目の前が

海です。十分に気をつけましょう。では、高知の良さを発信できるように頑張りましょう!!!」



第一講座は「カツオを知ろう」担当は村田さん。村田さんは模造紙2枚にイラストや日本地図を描いて、初鰹と戻り鰹の違いや鰹の種類についても分かりやすく解説して下さいました。今回の講座で扱う鰹は、本鰹である。

この村田さんの講座を絶対に聞き逃すまいとノートにまとめている女子がいた。



ここからは【焼く】【触れる】という2グループに分かれて体験をした。

【触れる】グループでは45cmはある本物の本鰹を直接手で触りまくる子どもたち。口を開けたら、背びれを伸ばしたりして大騒ぎしていた。
他にも疑似餌やラインなど本物



に触れて大興奮であった。

【焼く】グループは2〜3人が一組になり、力を合わせて火に近づくとところが熱いし、重いと予想以上に大変。ある男子「熱すぎて、やけどするかも思った。熱中症になりそう。」

その後、全員で盛りつけタイム。玉ねぎと紫蘇、そして美味しそうな鰹のタタキを盛りつけていく。4つのグループに分かれてやったが、出来栄は様々。豪快な盛りつけや初めてとは思



えない程の完成度を披露するグループもあった。

試食タイムと嬉しいお土産

最後は一番のお楽しみ試食タイム。自分たちで作った、盛りつけた鰹のタタキは絶品間違いなし。みんなが一斉に箸を伸ばす。一緒に参加していた幼児も、モグモグとタタキを堪能していた

そして、嬉しい事に今回の講座では、海の良心市さんのご厚意で、豪華なお土産が準備されていた。修了証とともに受け取り大満足の子もたちであった。
参加者アンケート(子ども)
・一番印象に残っているのは、焼くときでした。いい匂いもしたし、けむりの匂いもしたけれど、あつい中、友だちとやけてよかったです。
・これで選択講座は終わりですが、この講座が一番楽しかった。
・鰹についてくわしく分かり、たたきも美味しく食べれたし、焼けたので面白かった。
参加者アンケート(保護者)
・初めて海の良心市にやってきましたが、なかなかいい所ですね。鰹のことを知り、伝統を受け継ぎ、次へと広めていく。本当にいい活動をしていると思います。
・普段は魚を食べない子どもが、美味しいと言っていて食べました(笑)

