

団体名：徳島県漁業士会

代表者：会長 太居 雅敏

所在地：徳島市万代町

〔ポイント〕

県内の全漁業士46名のうち37名（県内18漁協に所属）が「徳島県漁業士会」を組織、県内消費者や小中学生を対象に、漁業者自らが地場水産物を使った料理教室を実施することで、地場水産物の魅力について理解促進が図られた。

環境問題への取り組み（ボランティアグループ等との海岸清掃活動、林業関係者との森づくり活動等）、知識向上のための講習会、他県漁業者との情報・意見交換会等が実施されている。異業種間での交流を重ねることで、自分たち漁業者の知識も広がり、海や漁業、地域の未来について真剣に考えるようになってきた。

【活動の内容】

「顔が見え、話ができる」をメインテーマに、「魚食普及料理教室」「水産教室」を開催。

1. 「魚食普及料理教室」では、小学生や一般消費者等に漁業者自らが先生となり、魚の下ごしらえやさばき方、家でも手軽にできる料理方法を分かりやすく教える。具体的には、本県で多く漁獲され、量販店でも比較的安価で手に入れやすい魚（ボーゼ、タチウオ、ヤケイカ、小エビ等）を使用した料理メニューを用意している。

自分で魚を料理したことのない子供たちや一般消費者に対し、魚のおいしさを再認識してもらうとともに、魚離れをくい止めようと活動を展開。

2. 「水産教室」は、小学生や一般消費者に本県の主な漁業や魚について（漁獲方法や海での苦労話、魚の旬、珍しい魚など）おもしろおかしく紹介している。また、投棄ゴミ（ペットボトル、ビニール袋）が増えており海が汚れてきている様子を伝え、身近にできる清掃活動等について参加を呼びかけている。

漁業者自身が先生となり、子供たちや一般消費者にも本県の漁業や海、魚について理解を深めてもらことを目的としている。

【活動の成果】

この活動は年々続けられていることもあり、マスコミ関係者にも度々取り上げられている。多くの一般消費者にも魚食の大切さ、県産水産物の美味しさ等が伝えられるようになってきている。

また、地域や学校関係者からの要望も強く、学校教育における総合学習の一貫として位置づけられるようになっており、漁業体験等の新しい活動内容についても相談しつつ改良を重ねている。