

POWER FILE ★ 1143

お世話メンバーと一緒に、楽しく魚を調理！



海と日本 PROJECT

さばける塾 in 京都



楽しくさばいて、おいしく食べよう！ 海の恵み。

肉料理が中心になりがちで、魚を食べる機会が減っているとされる最近の日本の食卓。また、魚はすでに下処理された状態で店頭に出ることが多く、魚をさばけない人も増えているのだとか。そこで、魚の調理を通じてもっと魚食に親しみ、貴重な恵みをもたらす海の環境にも想いを寄せてもらおうと、「海と日本 さばける塾 in 京都」が10月29日(日)に京の食文化ミュージアムあじわい館で開催されました。

日本の暮らしを支える海の大切さを発信し、その環境を守り継ぐ活動を行う日本財団が推進する「海と日本プロジェクト」の一環。さばける男子・さばける女子をめざす親子を中心に、たくさんの方が会場に集まりました。「森谷威夫のお世話になります！！森谷の軽妙な進行に、」(月～木/10時～13時55分)からも、パーソナリティの森谷アナと対馬京子、ラジオカーリポーターの佐藤桃子が参加。みなさんと一緒に魚と向き合い、調理に挑みました。



たくさんの方が会場に集まりました。

「森谷威夫のお世話になります！！

森谷の軽妙な進行に、」(月～木/10時～13時55分)からも、

パーソナリティの森谷アナと対馬京子、ラジオカーリポーターの佐藤桃子が参加。みなさんと一緒に魚と向き合い、調理に挑みました。

アジの三枚おろしに挑戦。いろんな魚にふれる時間も。

台風の影響であいにくのお天気となったものの、予定通りエプロン姿のみなさんが集まった会場。魚を一度もさばいたことのない人、我流でさばいているという人、さまざまな方々が「さばける人」をめざして、イベントは10時にスタートしました。森谷・対馬・佐藤が進行役となり、参加者に呼びかけながらの和やかな時間。さっそく講師として、町の魚屋さんによる京都水産物商業組合の方々を迎えました。ここからは、講師陣に進行をバトンタツ



ち。お世話の3人は、みなさんに混じって魚について学びます。

まずは組合の岡本さんが、京都の魚市場から届いた魚を前に、各地から新鮮な魚が集まる市場事情や天然と養殖の違い、魚の生

態などを解説してくれました。普段はなかなか目にしない大きな魚は迫力満点。ヌルヌルとつかみづらいうなぎにもふれて、子どもたちは大興奮です。

藤田さんが実際にタラをさばくと、お腹から出てくるタラコに一同は興味津々。店頭に出るタラコとの違いに驚きつつも、日常の食に息づく命を感じる時間となりました。



いよいよ実践タイム。モニターでさばき方を学んだら、次は講師の沖井さんによるデモンストレーションです。参加者は沖井さんの包丁さばきに、真剣なまなざしを注いでいました。

そして、講師陣にアドバイスを受けながら三枚おろしに挑戦。上手にできると、大人も子どもも満面の笑顔です。もちろんお世話メンバーも、参加者に混じってアジと格闘。森谷の意外な腕前に、対馬も佐藤もビックリです。



さばけるマスターに認定。食の中の命や環境にも想いを寄せて。

見事な三枚おろしがたくさんできあがったところで、主催者からさばけるマスター認定カードが参加者に授与されました。



みなさんすっかり、さばける男子&女子に成長。この体験をきっかけに、これからも楽しく魚をさばき、おいしく食べてほしいと呼びかけて、2時間にわたるイベントを記念撮影で締めくくりました。

生き生きと魚をさばく参加者の表情が、印象的だったイベント。毎日の食のなかに命が息づいていること、そしてその命を育てくれる環境があることも感じさせてくれました。食への感謝、海への感謝とともに幕を閉じたさばける塾。この日の模様は、11月23日(木・祝)のKBS京都テレビ「おやかまっさん」で放送予定です。参加親子の様子はもちろん、お世話メンバーの奮闘ぶりもご覧いただければと **KBS京都Radio**