

福島海プロジェクト@東京海洋大学 2018 「福島の美味しい魚について漁師さんたちと話そう」 報告

開催日時 2018年11月3日(土)・4日(日)

場所 東京海洋大学品川キャンパス 2号館100A教室

共催：東京海洋大学江戸前ESD協議会／福島県漁業協同組合連合会／いわき市漁業協同組合／福島県漁業協同組合青壮年部連絡協議会いわき支部／相馬双葉漁業協同組合／福島県水産海洋研究センター／福島県水産資源研究所／福島県水産事務所

今年も東京海洋大学海鷹祭に「福島海プロジェクト@海洋大」を出展しました。2011年に起きた東日本大震災での福島第一原子力発電所の事故から7年半、海洋調査や水産物モニタリングの結果から安全性が証明された魚種を漁獲する試験操業も、今は、ほぼ全ての福島県沿岸漁業種、ほとんどの魚種についておこなわれています。本プロジェクトでは、そうした福島の漁業の状況と美味しい水産物についての情報発信を目的としています。



「福島海@海洋大 2018」のチラシ。



①《漁師さんとお話しようコーナー》で動画を見せながら説明する、相双漁協福島地区青壮年部のみなさん。



②福島県水産職員の魚捌き名人による《魚のさばき方教室》。見ていた方に体験もしてもらいました。



②いわき市漁協女性部も郷土料理「ぼーぼー焼き」の作り方を伝授。サンマの皮むき体験もしました。

展示の構成は、①漁師さんとお話しようコーナー、②魚のさばき方教室、③ポスターによる研究紹介、④福島の海の生きものタッチプールです。

①漁師さんとお話しようコーナーでは、漁師さんと福島県水産業普及指導員がスクリーンに映る動画で操業の様子を紹介、来場者の質問に答えました。

②魚のさばき方教室では、福島県水産職員の名人が福島のヒラメやホッキ貝のさばき方を実演、一般ご家庭での調理を想定して100円ショップで売られている包丁を使い、また、ご来場の方々にホッキ剥きの体験をしていただきました。さらに、いわき市漁協女性部が、郷土料理「サンマのぼーぼー焼き」の作り方をみごとに手さばきで伝授し、サンマの皮むき体験もしていただきました。

③ポスター展示では、今年6月に開所した福島県水産資源研究所(相馬市)と福島県水産海洋研究センター(いわき市)がおこなっている、放射線モニタリング結果や最先端の資源管理研究などについて、研究員が解説しました。

④タッチプールでは、福島沿岸で獲れたウニやヒトデ、ナマコなどに触ってもらうために海水を張ったタンクに入れて生きたまま展示、また、冷凍した多種多様な福島の魚も展示しました。魚は劣化や悪臭を抑えるために内臓を取り除いてあります。タッチプールは子どもたちに大人気、生きものの手触りに歓声を上げ、特徴を熱心に観察していました。

こうして今年も多くの方々にご来場いただきました。どうもありがとうございました。

(東京海洋大学江戸前ESD協議会、2018年11月10日)



③ポスターを前に研究内容について説明する、福島県の水産研究員。



④《福島の海の生きものタッチプール》は子どもたちに大好評でした。