

都市と漁村の交流会が開催される ～小学生がタタキづくりに挑戦～

高知県海洋局

かつお通信

高知市丸の内
高知県海洋局
発行人 久保田寿一
編集人 海洋企画課
定価 無料

平成十六年十二月一日に、高知市立横内小学校において、都市と漁村との交流会を開催しました。これは海洋局漁港課が主体となって、都市と漁村の交流を図ることによって、漁村、漁港への理解を深めてもらうことを目的に開催しているもので、昨年からは高知県女性部連合会に協力をいただき、高知市内や山間部の小学校でかつおに関する講義やかつおのタタキづくりを行っているものです。



横内小学校では昨年の四年生に引き続き二回目の開催となりました。十一月に予定していたタタキづくりが台風で流れたため、再度日程調整を行いやっと開催にこぎ着けたことから、子供たちも大変楽しみにしていたとの校長先生からのご挨拶もありました。



かつおについての講義

まず、始めに高知県水産試験場の柳川研究員を講師としてかつおの生態や漁獲量、一本釣りの操業方法などについての講義を聞きました。

その中では、高知市が日本が一番かつおを食べていることなどを聞いて驚く一方、一本釣りのコツは何かなど活発な質問もありました。

海の資源を守りましょう 資源管理型漁業を進めましょう 漁業秩序を守りましょう

かつおのタタキづくり

高知県女性部連合会の方や佐賀町の漁業者を講師としてまずは、かつおを節におろしました。先生方の感想では生のかつおに恐れず立ち向かうたくましい子供の意外な一面が見られたとのことでした。



一緒に試食

出来上がったタタキを給食の時間に参加者全員で試食しました。アラムも炭火で塩焼きにしました。かつおの心臓に挑戦する子供もいて、かつおは捨てる場所がないことも知って

らえました。自分たちで作ったタタキの味は格別だったようで、先生も驚くほどの普段以上の食欲のようでした。




「シラム」高知産から

高知県の漁業者が水揚げする約2万トンの多くは県外に水揚げされる。これを県内に引き戻すことも重要だが、県外水揚げ分を何とか高知ブランドで売れないものか。JAS法の制約上、現時点では高知産の表示は無理だが、消費拡大のため高知のかつおを売り出す何らかの手だてが必要だ。

【編集後記】ホームページの更新作業を始めて苦節1カ月。全くの無知識、無技術からの挑戦でしたが、何とか形になりました。かつお通信も月1回出せるよう頑張ります！

水産技術、その他何でもご相談下さい！
漁業技術を改良したい、水産物加工をしたいなどの相談があれば、まずお電話下さい。選りすぐりのスタッフを直ちに急行させ、きっとあなたのお役に立ちます。

室戸漁業指導所 tel0887-22-0645
中央漁業指導所 tel088-856-1164
土佐清水漁業指導所 tel0880-82-0569
宿毛漁業指導所 tel0880-67-0767



漁業経営のことなら、今すぐお電話を！
専門アドバイザーが、漁業経営、流通改善について無料でご相談に応じます。まずはお電話を！

漁業経営指導協会 tel088-825-3980
上原アドバイザー tel090-1570-1904

