

「日本さばける塾×すし銚子丸」 2022/10/8(土)・9(日)イベントレポート

株式会社銚子丸(本社:千葉県千葉市美浜区、代表取締役社長:石田 満)は、10月8日(土)、9日(日)の2日間、東京都江東区の有明ガーデンにて開催された「海のごちそうフェスティバル」の一環として「日本さばける塾×すし銚子丸」を実施しました。

「海のごちそうフェスティバル」は「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージに掲げ、海についての情報発信や、海の未来を考える機会を提供するイベント。様々な催しが行われる中、会場内の有明ガーデンギャラリーにおいて、期間中合計4回にわたり延べ39名の小学生を迎えて「日本さばける塾×すし銚子丸」を、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環である日本さばける塾とのコラボレーションで実施しました。

参加者の皆さんが続々と会場に集合。オリジナルの白衣に着替えます。職人は清潔感ある身だしなみがとても大事。白衣や帽子、前掛けの着け方からしっかり学びます。そして、衛生管理もとても大事。プロの手洗いの仕方もしっかり伝授。



海についての学び

動画とスライドで海について学びます。

普段食べている魚や貝が海で生きる生き物であることから、子ども達が海洋環境保護を自分ごととしてとらえ、海を好きになって、海を大切にする行動につながるように促す内容です。



体験の前に、板前さんのデモンストレーションを見学



「さばける」体験 鰯(あじ)の三枚おろしを体験。



握り体験 銚子丸の寿司職人が江戸前の技を伝授。みんな上手に握れました。



自分が握ったお寿司をレーンに流して、、、



一緒においしくいただきます。

さばけるプロジェクトは「いただきます」を大事にしています。

海の「生き物」が「食べ物」として食卓に上がり、私たちは命をいただいて生きています。海の恵み、自然の恵みへの感謝を込めて「いただきます」



ピカピカの「さばけるマスター認定証」授与！



最後にみんなで記念撮影。





子ども達と保護者の皆様から以下のような声をいただきました。

「生き物の命をいただいているので、大切なことだと思った」「海はいろんなことになっていた。助けてあげたいと思った」「海の魚から、食卓まで遠いのに、つながっていることに感動しました」「お寿司屋さんに行ってもただ注文していただいだけけど、出来るまでに苦労してるんだなと思った」「かぞくにさばいてあげたい」「こわかったけど楽しかったです」「こういう一つのことでも海の問題を解決することにつながるし、鉾子丸に入ったらこういうことやるかもしれないということを感じた」「魚が今後たべられなくなっちゃうのはいやなので対策をしたい」「魚を見てさばくだけじゃなく、海に起きている問題も学ばせて頂けて良かった」「子どもが頑張っているのを見れた」「子どもが色々できるようになっているのに驚きました」「釣った魚が食卓に並ぶまでの流れが、いかに無駄なく生きていた命をいただくかについて、あらためて勉強できました」「魚を触ったりすることが家庭内では少なくなりました。イベントで魚を身近に感じる事が出来ました」「魚が苦手な娘ですが、怖がることなくさばいていて驚きました」

終了直後「早く魚屋さんに行きたい!」と、会場から魚屋さんに行直して9尾のあじを購入し、自分でさばいて寿司を握り、90歳のひいおばあちゃんにふるまったとのお知らせをくださったご家族もありました。

自宅であじのお寿司を握った

あきら君(小4)→



鉾子丸は日本食の代表とも言える寿司を生業とするものとして、魚食文化を守り育てる活動に注力していく所存です。今後ともよろしくお願い申し上げます。