

2023年10月24日



株式会社 銚子丸



株式会社銚子丸は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

報道関係者各位

株式会社銚子丸

一般社団法人 海のごちそう推進機構

魚をさばいて寿司を握る。日本の魚食文化とその源である海洋環境を学ぶ

「日本さばける塾 with すし銚子丸」

を開催しました！

開催日／2023年10月10日(火) 場所／千葉県千葉市 すし銚子丸高洲店

株式会社銚子丸（本社：千葉県千葉市美浜区、代表取締役：石田 満）と、一般社団法人 海のごちそう推進機構（本部：北海道函館市、代表理事：若山豪）は、魚をさばくことを通して、魚食文化と海洋環境を学ぶ「日本さばける塾 with すし銚子丸」を、2023年10月10日（火）に千葉県千葉市の店舗「すし銚子丸高洲店」で開催し、10組20名の親子が参加しました。

このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環として、日本さばける塾と銚子丸のコラボレーションで実施しました。



「日本さばける塾 with すし鮎子丸」概要

場 所：すし鮎子丸高洲店（千葉県千葉市美浜区高洲 1-13-3）

日 時：10月10日（火）14：00～17：00

内 容：あじのさばき体験

東京湾産黒鯛の切り付け

回転すし用ポップ作り

あじと黒鯛のお寿司にぎりと、生海苔軍艦の調理体験

調理したお寿司を親子で実食

参加者：小学 4～6 年生とその保護者 10 組 20 名

魚さばき～握り講師：鮎子丸のすし職人 10 名

海の学び講師：一般社団法人 海のごちそう推進機構 豊島翔

主 催：株式会社鮎子丸、一般社団法人 海のごちそう推進機構

共 催：日本財団 海と日本プロジェクト

東京湾で課題となっている黒鯛(くろだい)を学ぶ

始めに、海のごちそう推進機構より、東京湾の海苔とクロダイの食害について講話。千葉県が面する東京湾は、海苔の産地として高い評価を受けているが、海水温の上昇により、海苔の生育時期と黒鯛の活発化する時期が重なり、養殖中の海苔を黒鯛が食べてしまう食害が発生。「海は変わっていくもの。その変化に興味を持ち、適応していこう。」と呼びかけ（写真左下）。

続いて、株式会社鮎子丸のすし職人が、話題に上がった黒鯛のさばきをデモンストレーション。黒鯛が登場すると子どもたちも興味津々。さばき始めると真剣な表情で見つめていました（写真右下）。



アジのさばきに挑戦、学びもポップに

その後、子どもたちは2班に分かれ「回転すし用ポップ作り」と「アジのさばき体験」を実施。「回転すし用ポップ作り」では、あじ、黒鯛の握りや、生海苔軍艦をおすすめするPOP（広告）を制作。事前に、学びの深掘りとして東京湾をテーマに「海の学びクイズ」が行われました。先ほどさばいた黒鯛に加え、赤潮・青潮、大蛇行している黒潮など身近な海に関するクイズを出題。クイズに参加した子どもたちは「クロダイを食べてノリを救ってくれー」「クロダイ食べてノリノリ！！」といったキャッチコピーを考案しました。クイズに参加して食と海のつながりを感じたようです。





「アジのさばき体験」は、参加者1人につき1人の職人が教える体制で行いました。回転ずしレーンの内側、普段は職人しか入れない調理スペースであじをさばきます。初めてあじに触ったという参加者は「魚をさばけるか不安だったけど、優しく教えてくれてなんとかさばけました。他の魚もさばいてみたい」と話してくれました。

寿司を握って、いざレーンへ！

POPの作成とあじのさばき、黒鯛の切り付け体験を終えた子どもたちは、いよいよお寿司を握ります。握るお寿司は、自分がさばいたあじ、自分たちが切り付けたクロダイ、そして学びに登場した海苔を使った生海苔軍艦です

(写真左下)。調理工程を体験して「バランスよく、作るのが難しかった。先生はさすがだなと思った」と感想を教えてくれる参加者もいました。子どもたちが作ったお寿司は、お手製のポップとともに自らの手でレーンへ(写真右下)。載せる際には、どこからともなく「ヨッ！」という声がかかり、拍手が沸き起こるなど、大変盛り上がりました。



レーンからとって親子で実食！

レーンに流れている、自身が作ったお寿司を取って、お魚の命や食卓に魚を届けてくれる方々に感謝して「いただきます」をしました。あじが一番おいしいと答えた参加者は「今日まで魚の種類を意識してお魚を食べていなかったと思った。今日、このお寿司があじなんだとはじめて知った」と教えてくれました。

銚子丸から、今日さばいたアジの骨をつかった「骨せんべい」と「すし銚子丸の寿司人気セット」がサプライズで登場。「豪華なお寿司もいいけど、自分でさばいたアジだから骨せんべいも、とてもおいしい」という参加者もいました。



参加した子ども・保護者からの声

小学5年生男子

「黒鯛というお魚を初めて知った。黒鯛も海苔も美味しいので、また食べたり知ったりするチャンスがあったらいいと思った」

小学6年生女子

「銚子丸の先生が優しくて面白くて楽しかった。さばくのはとても難しかったけど、またやってみたい」

小学6年生男子

「普段は入れないところに入れて楽しかった。近くの海だけ知らないこともたくさんあるんだと知れた」

70代男性

「自然や環境のことを考えるいい機会になったと思います。子どもたちが東京湾や海に興味をもつことで、未来が明るくなっていくと良いと思いました」

40代女性

「千葉県で海苔が有名だということ、また危機に瀕しているということを初めて知りました。身近な海だけよくわからないこともたくさんあるというのはその通りで、子どもに学ばせることができたのはとても有意義でした」

50代男性

「すし銚子丸には何度もお邪魔しているが、職人さんに触れることでよりファンになりました。ただ食べさせるだけでなく、魚のことを意識させたり、疑問をもったりすることが大切なんだと思いました」

<株式会社銚子丸について>



千葉、東京、埼玉、神奈川に87店舗（2023年10月10日現在）の飲食店を直営店のみで展開。グルメすしチェーン店「すし銚子丸」（82店舗）、複合商業施設などに outpost する「すし銚子丸 雅（みやび）」（4店舗）、寿司割烹業態の「江戸前すし百萬石」（1店舗）のすべてのブランドで店舗を舞台、従業員を劇団員として観客であるお客様を楽しませる「劇場コンセプト」が特徴。

低価格回転寿司との差別化を図るために、銚子港をはじめ世界中の海から新鮮な食材を仕入れ、寿司職人が毎日店舗で捌きたて握りたての上質な商品をお得な価格で提供するグルメ寿司としてお客様からご支持をいただいております。

公式サイト：<https://www.choushimaru.co.jp>

公式アプリ：<https://introduction.bp-app.jp/choushimaru/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/choushimaru/>

公式 X（旧 Twitter）：https://twitter.com/choushimaru_fan

<団体概要>



日本 さばけるプロジェクト

一般

銚子機構は、日本さばける塾・YouTube さばけるチャンネルなどを通じて、“魚をさばく”という日本由来の調理技法を継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐ

アクションの輪を広げる「日本さばけるプロジェクト」を運営しています。日本さばけるプロジェクトは“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。私たちは、魚を“さばく”技術の伝承や機会の提供とともに、海洋問題に関する情報を発信し、海を守る人を増やします。

団体名称 : 一般社団法人 海のごちそう推進機構

公式サイト : <https://sabakeru.uminohi.jp/>

公式 X (旧 Twitter) : <https://twitter.com/sabakeru>

活動内容 : 日本さばけるプロジェクトの運営

(日本さばける塾・YouTube「さばけるチャンネル」の企画・運営などの業務)



さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>