

親子水産食育教室 in 男木島 アンケートと結果

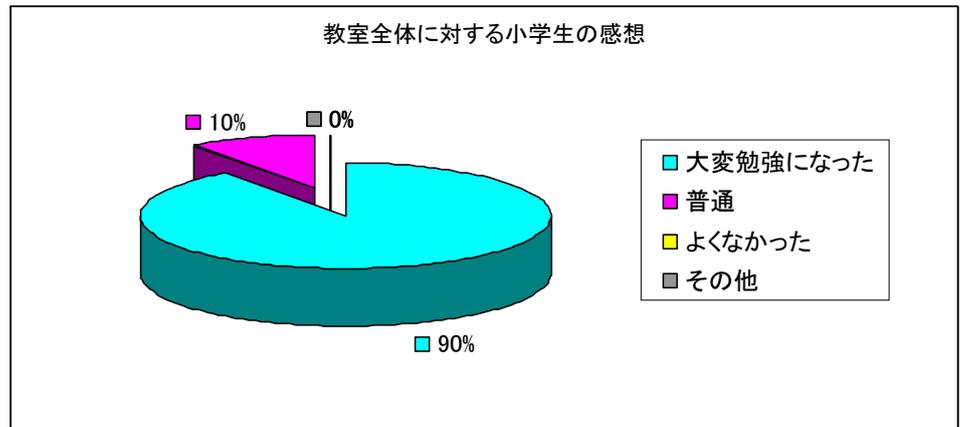
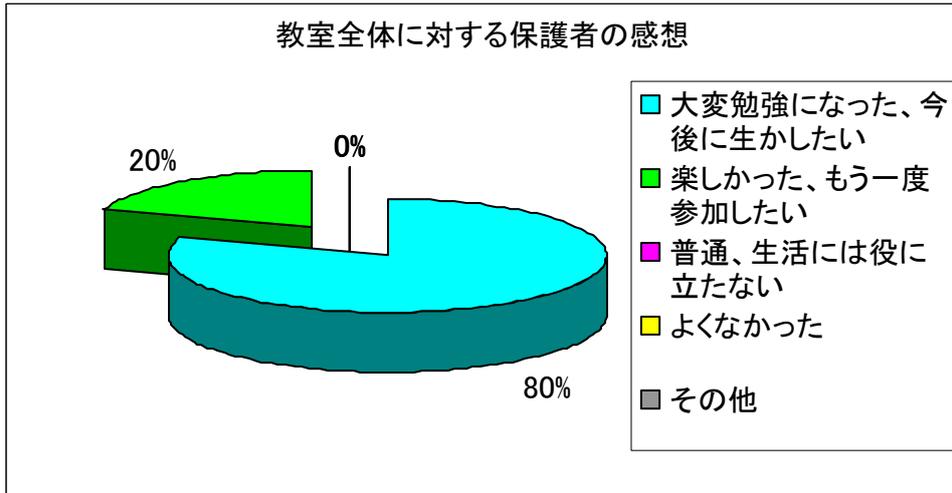
【開催日】平成20年11月4日(土)

【参加者】主に高松市在住の小学4～6年生の児童と保護者 10組22人
(保護者10名、小学6年生3人、5年生5人、4年生3人、1年生1人)

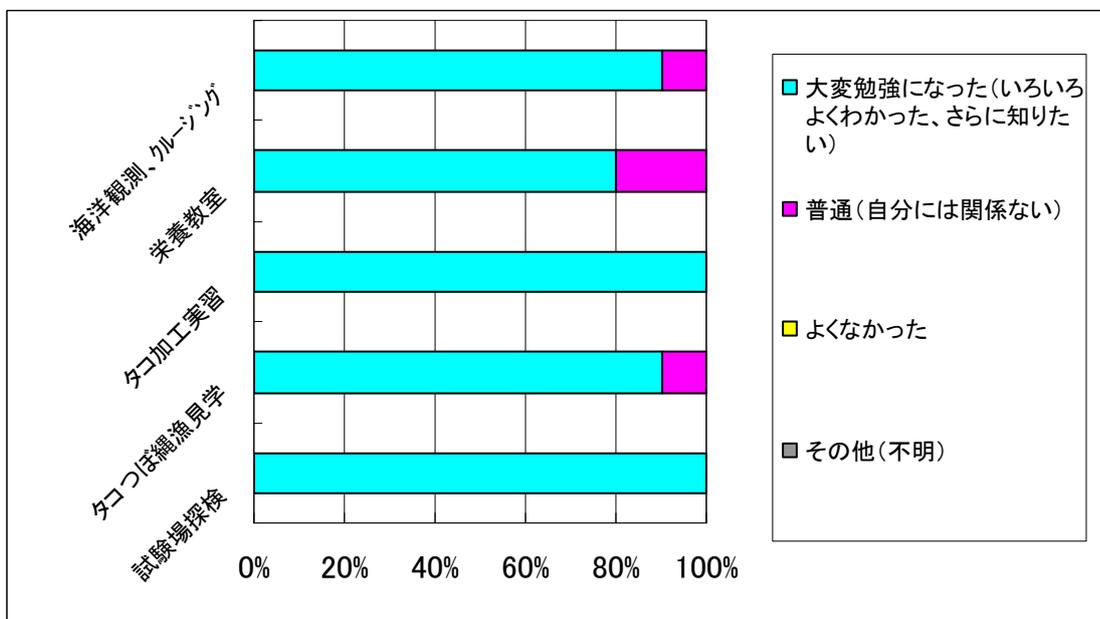
【回答数と回収率】保護者：10名回答(100%) 小学生：10名回答(83%)

1 水産食育教室に関する感想

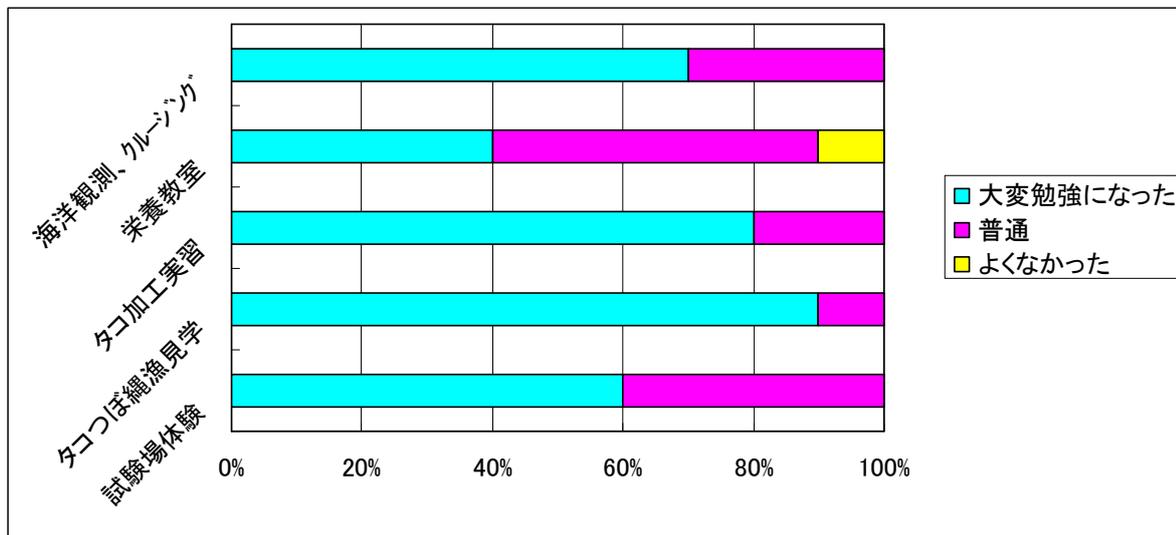
【教室全体に対する感想】



【各講座別の感想】

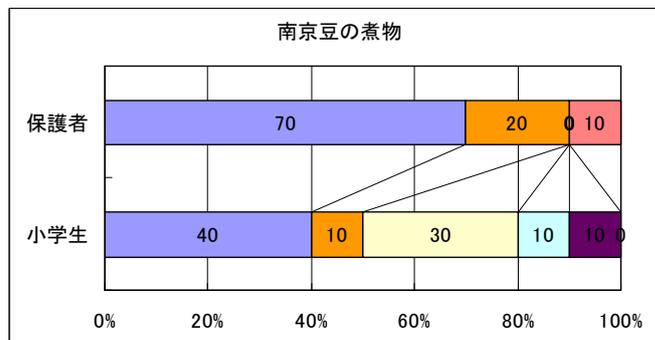
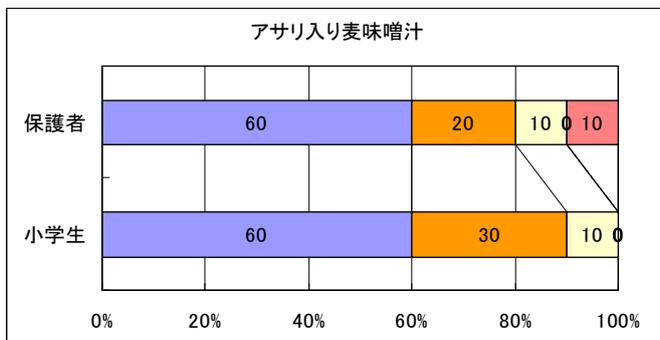
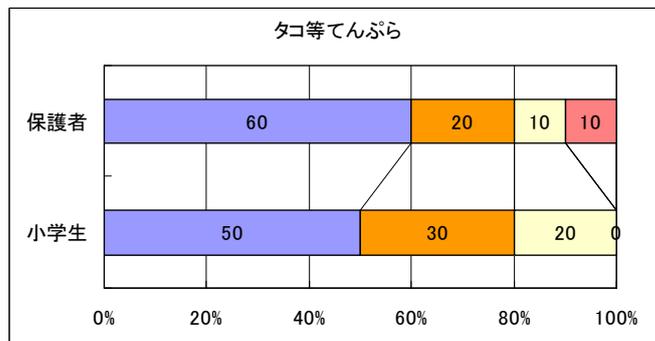
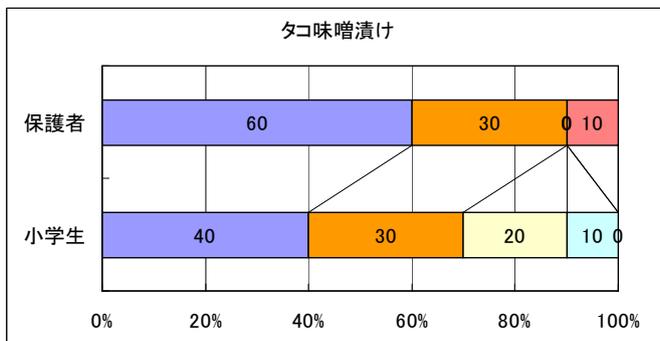
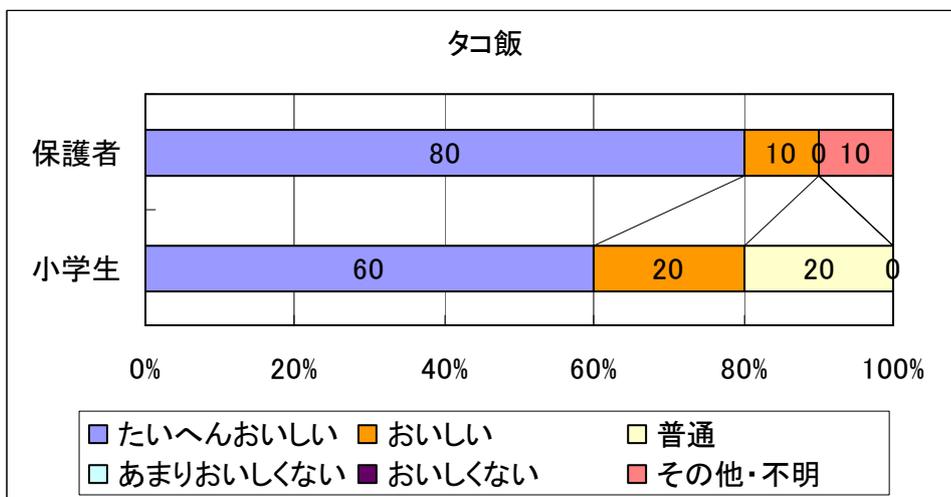


保護者



小学生

2 食育教室で地魚料理を味わっての感想



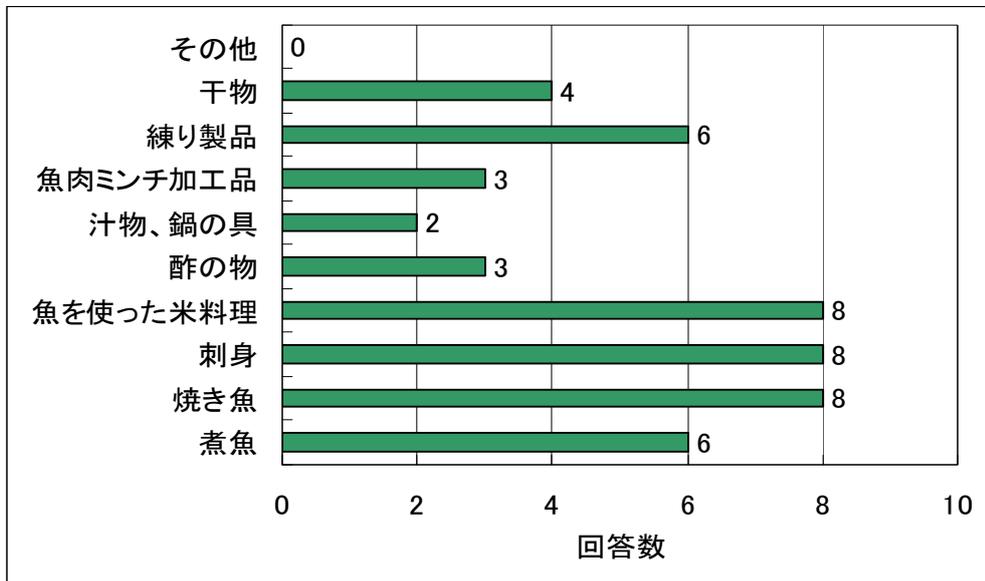
***南京豆の煮物**→ かつて南京豆（落花生）の生産が盛んだった男木島、女木島に伝わる郷土料理。薄皮つきの南京豆をゴボウやニンジン、レンコンなどの具とともに、しょう油、砂糖などで甘がらく炊き上げた副菜。（女木島の場合は、南京豆だけを煮付ける）

***麦味噌汁**→ 麦麴でつくった味噌は、魚料理によく合うとされ、備讃瀬戸の島嶼部において自家製の麦味噌が今でも加工・調理されている。

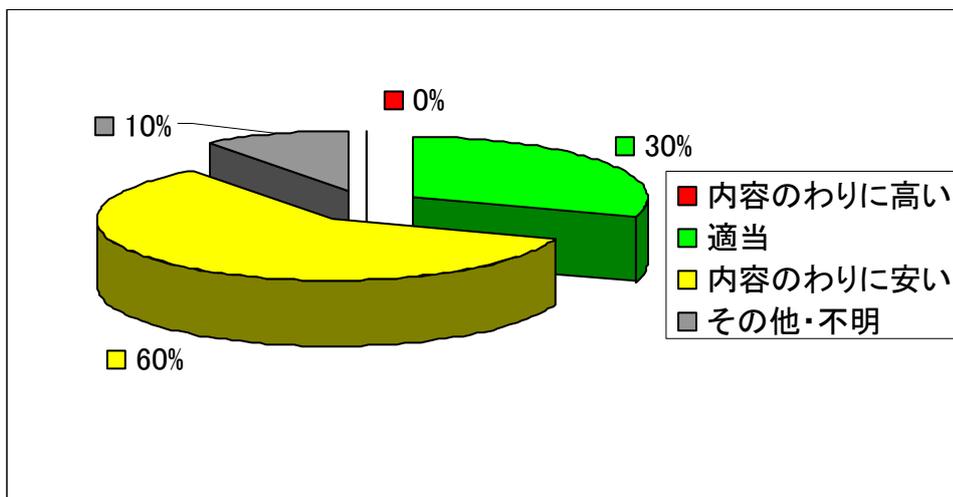
3 今回の実習した地魚の献立の中で、今後家で作ってみたい（ほしい）料理は何ですか？（小学生のみ、複数回答）

☆タコ飯 4回答 ☆タコ味噌漬 4回答
 ☆タコ等てんぷら 6回答 ☆麦味噌汁 2回答 ☆南京豆の煮物 3回答

4 魚料理の中で好きなものは何ですか？（小学生のみ、複数回答）

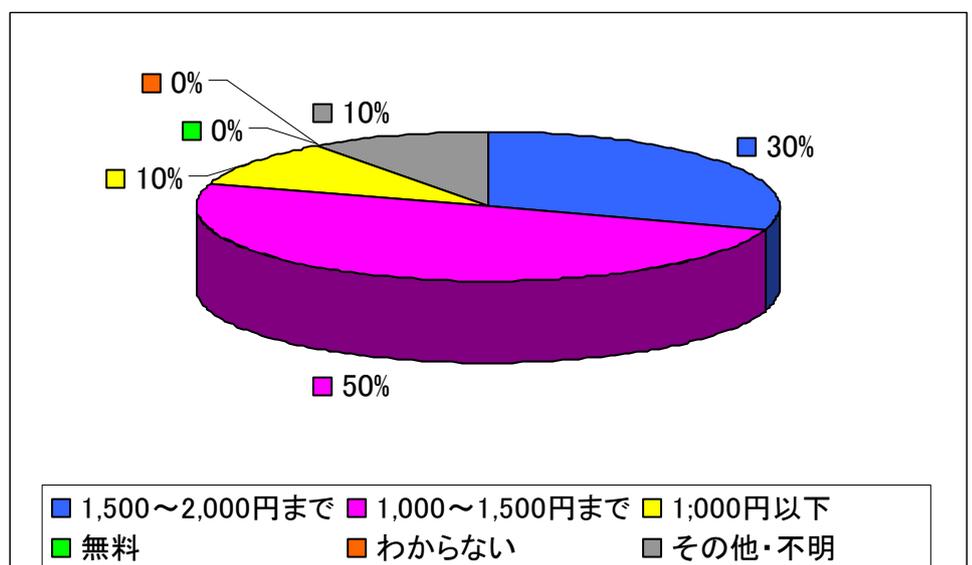


5 今回の参加料（親子で千円）の設定をどう思いますか？（保護者のみ回答）



6 このような水産関係の1日体験講座に親子 or 家族2名で参加する場合、どの程度の料金までなら参加したい（しやすい）ですか？

（保護者のみ回答）



7 自由意見

【保護者の意見】

<企画、運営等に対する意見・要望>

- 実際に漁が体験できたら面白そうです。
- タコの刺身と、タコ以外の魚料理を食べたかった。
- 参加（希望）者が多数の場合、なるべく多くの人に参加できるようにしてほしい。
- 子供が大きくなったら参加できないのが残念。（中高生も参加OKなら、何度でもこれるのに・・・またぜひ参加したい）。低料金で楽しく、有意義に過ごせました。

<イベントに対する感想等>

- 時間通りにスケジュールが流れていて、とてもよかった。普段言葉では伝えられない、タコつぼ縄漁、タコの干物（加工）などの実体験ができ感謝します。男木島の人たちの温かさも感じられてよかった。
- 子供達が体験学習できるいろいろな場があることを改めて感じました。ありがとうございました。
- タコの実習など普段体験できないことを経験でき、よかったです。継続して頑張ってください。ありがとうございました。
- 子供にとっては、今日のような体験は貴重だと思うので、これからも続けてほしい。
- タケノコメバル、ヒゲソリダイは、今回はじめてみました。ぜひ食べてみたい。タコを獲る方法もはじめて知りました。タコの干物作りは、夢中で作業しました。早く食べたい。海洋観測、クルージングはサイコーに気分のいい体験でした。
- 男木島の郷土料理がとてもおいしかったです。南京豆の煮付けは特においしかったです。子供はタコに触るのがはじめてで、とてもよい思い出ができました。ありがとうございました。

【小学生の感想】

小学生が記入したそのままの表現、文体で取りまとめています

- 「やくり」の船の速さにはとてもびっくりしました。（6年生）
- たいへん良かったのでつづけてほしい。（6年生）
- すごく楽しかったです。（5年生）
- この活動に参加したのは2回目だけど、勉強になりました。来年もぜひしたいです！（5年生）
- タコの干ものの作りが楽しかった。（4年生）
- スタッフの方がやさしく、船にもものれて楽しかったです。（1年生）

7 考察とまとめ

<企画、運営について>

◎今年度で2回目となる今回の水産食育教室は、昨年度の参加者の感想や、指摘事項をもとに、実施内容を精査し、無理のないスケジュール管理と適当な会場設定を行ったことから、比較的円滑に行事を進行することができた。昨年から継続し、修正を図りながら行事を実施したことで、試験場を舞台とした食育イベントのモデルケースとして、運営ノウハウが構築できたと思われる。

◎水産調査船「やくり」乗船やクルージング、研究生簀での給餌体験、タコ加工実習など一般に体験しにくい行事に加え、男木島でしか食することのできない希少な料理を味わえたことで、地域に根ざした食育に関する学習効果が高まった。あわせて、普段接することの少ない研究員、船舶士などの専門職員や、男木島在住の漁業者・女性部員との交流は、参加者の満足度、関心度を高めた要因であるように感じられる。

＜地魚・郷土料理の嗜好について＞

◎試食した地魚・郷土料理の中で、「タコ味噌漬け」「南京豆の煮物」、については、保護者と小学生で「おいしさ」の感じ方に若干の開きがみられた。（設問2）味噌やしょう油など、日本食に欠かせない調味料や、煮る、漬けるなどの調理方法を用いた料理は、親世代は、同様の味付けのメニューを幼いころに食べた記憶があるため、違和感なく食せたものの、現在の家庭内では、調理メニューとして取り入れられていないため、子供たちにとっては食べられないメニューとして認識されたものと思われる。

「以上」