

## 「日本さばける塾×銚子丸」 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、7月21日(木)、千葉市美浜区のすし銚子丸高洲店にて、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として実施されている「日本さばける塾」とのコラボレーションにより、「海洋環境」と「食」について学ぶイベント「日本さばける塾×銚子丸」を開催。小学4～6年生と保護者14組29名が参加しました。

《13:30》 参加者の皆さんが続々とすし銚子丸高洲店に集合。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。



《14:00》 全員集合。いよいよスタートです。最初はみんなちょっと緊張しています。



日本さばけるプロジェクト実行委員会代表の國分さんが、みんなの緊張をほぐしつつ、座学の時間に入ります。

《14:15》 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。

《14:30》 いよいよ体験の時間。



「さばける」体験では鰯(あじ)の三枚おろしとホンビノス貝を殻から剥く体験。



「POP作り」体験では鰯とホンビノス貝のおすすめPOP制作体験。



《14:40》 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。

《16:10》 自分で作ったPOPと自分で剥いたホンビノス貝の天ぷらをレールに流して保護者と一緒においしくいただきます。



7月がお誕生月のお2人に銚子丸からサプライズ！みんなで歌を歌ってお祝いしました！

《16:10》 今日学んだ事のまとめと感想を書いたら、ピカピカのさばけるライセンス授与！



《17:00》 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。

「魚や貝、海の大切さがわかり、大切にしていこうと強く思うようになった」

「家でも魚をさばきたい！ホンビノス買って海外から来たんだー、初めて知った」

「魚をさばくのが好きだし、知らない事なども知れて楽しかった。もっと魚をさばきたい」

「魚はツルツルしているものだと思っていましたが、ちょっとザラザラしていて骨がトゲトゲしていたのに驚きました！これから使うかもしれない技術なので、教えてもらえてうれしかった」

「魚の骨がのどに刺さって手術して以来2年半ぶりに食べていました！ありがとうございます」

「海から届いたアジ」というPOPを描いている子を見て、すごいと思った。いただきますの意味などを考えるととても良い機会をありがとうございました」「生き物の命を頂く経験、自分自身の手でさばくことで一生の思い出になりました。あらゆる食物をいただく事に意味を感じる大きな転機になったかもしれません」

銚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。 株式会社銚子丸