



椿地区青年漁業者有志

今、国をあげて推進している食育で深刻化しているのが水産物の消費低迷。漁獲高が減少しているのに魚価が上がらない。その背景に、若年層を中心とした「魚離れ」があるという。この現状を打開しようと、椿地区の青年漁師が立ちあがった。海の環境や漁業の現状を伝え、旬の魚やその調理法を教える料理教室を開くなど、魚食普及活動に力を入れている。

きっかけは、2012年9月に行われた徳島県や漁業関係者との意見交換会。漁師でもやれることはないかと考えた藤田光さん（38歳・椿町）は、行きつけの料理店で漁師仲間と杯を交わしながら賛同を呼びかけた。椿泊、阿南の両漁協から6人の有志が集まり、調理師も加わった。取り組んだのは、普段、海になじみのない地域の子どもたちや、料理に関心を持ち始める大学生などを対象にした料理教室。漁協から提供された新鮮な魚介類を使い、本物の「おいしさ」を伝え、「手間のかからない調理法」を教えている。海の幸を知り尽くした漁師が講師とあって、反響は大きかった。



南部圏域活性化フォーラムで意見交換する小川さん（10月10日）（下）



「魚を好きになってもうらうためには、「調理が面倒」とか「食べにくい」といった悪いイメージを一扫する必要があります。意外だったのは、子どもたちが面白いと興味を示してくれたこと。若い世代の既婚女性に魚料理を増やしたいという意見が多かったこともそう。潜在的には、水産物を食べたいという意識が高いようです。鍵はやっぱりお母さんですかね」と小川道洋さん（37歳・椿泊町）。慣れない活動とはいえ、手応えを感じながら少しずつ成果を上げている。

海で魚をとる漁師には共通の思いがある。それは「命あるものをいただく」ということ。「その命を粗末にしない努力がある」と小川さんは強調する。おいしいものをおいしくいただくことが、自然の恵みへの畏敬の念であることを、活動を通じて伝えていくのだ。食べる時季や調理法によっていろんな味わい方が楽しめる魚料理。1人でも多くの人に「おいしさ」を届けたい。本物を知る男たちの誇りをかけた挑戦は続く。