

まちが学び舎 Letter

“ふるさとから豊かな生き方を学ぶ”「ふるさと・キャリア教育プロジェクト」

2021.10.14

担当：学びの場クリエイター 西村



10月11日（木）

伊与喜小学校 5・6年生

「カツオのわら焼きたたき作り体験」

高知・黒潮町の郷土料理について体験しながら学べる「黒潮一番館」にて。先生は、元カツオ漁師の浜中一好さん。

・最初にカツオ一本釣り漁のお話
なぜ網ではなく、一本一本釣るのでしょうか？

「ほかの魚も釣れるから」とのつぶやきにも、なるほど！と感じましたが。

網だと大きいのも小さいのも全部とれて、自然破壊になってしまう。一本釣りだと全部は釣れないので、自然と魚が残るとのことでした。

（持続可能なしくみですね）

・カツオを丸ごとさばきます
最初は「グロイ…」との声もありましたが、すぐに慣れて、ウロコや骨にも興味しんしん。かずよしさんの手に誘導してもらいながら切るのは、「あやつり人形みたいだった」。

・カツオの節をわらの炎で豪快に焼きます
「熱い！！」

「目の水分がとられる・・・」

・節を刺身のように切って、盛り付けて塩をふり、“たたく”。ネギを散らしてできあがり。

「カツオはいつも通り（おいしい）」

（この味が、食べ慣れたカツオの味ということが、素晴らしいです！！さすが黒潮っ子）

「いつもできないことが体験できて、楽しかった。」「米がうまい」「かきあげがおいしかった」など、カツオのたたきの他にもおいしくいただき、貴重なよい体験になりましたね！



炎の迫力がすごい！



大きなカツオ！



最初はドキドキ



カツオの感触、重さは、どうでしたか？



ウロコがあるという、背の皮に興味しんしん



熱い〜〜



長い包丁の刃をいかして、長く引くように・・・



手でたたくので、「たたき」！



みんないただきます