

## 三番瀬の食文化と映像の出前講座

取材日：平成22年（2010年）11月29日

### 【団体の活動目的】

東京湾に僅かに残された、三番瀬の豊かな自然環境を保全するため、ラムサール条約に登録する事を目的とし、市民、県民及び行政、企業、大学等に参加を呼び掛け、豊かな三番瀬をより多くの人知ってもらうために活動する。

### 【支援金事業内容】（支援対象経費総額 177,029 円 支援金確定額 124,029 円 支援率 70.06%）

①三番瀬の魚・貝・海苔等、自然に触れ合い、地元の漁師さんより直接、海の説明を聞きながら自然を体験し、三番瀬の自然の大切さを知ってもらうイベントを行う。

②三番瀬や東京湾でとれた海産物を参加者が直接料理し、東京湾の食文化の普及を行う。

以上2件を実現するために、年六回の出前講座により活動を予定している。

予算項目内容は、三番瀬カラー写真パネル展示用材料費、出前講座講師謝礼金、食文化体験用食材費、イベント案内や活動紙等、会場費等

### 【活動の現場から】

活動は主に、新鮮な食材がすぐ使われる船橋港の近くにある浜町公民館の調理自習室で、三番瀬の食文化を広める活動現場を取材した。食材は新鮮なアジ、コウイカ、サバ、生ノリ等使い、公民館の隣の三井ガーデンホテルの和食料理長の指導により、各自アジの捌き方から始めアジ寿司を完成させ、コウイカの捌き方（皮むきも含め）ゆでるまで等懇切丁寧に教えてもらい、最後の味付けはコックさんがチェックし、調味料で修正した。



講師よりサバの捌き方の指導を受ける



アジの寿司ネタ作り

その時々食材によりレシピを考え、調理方法はプロのノウハウを惜しみなく指導して頂き、とても為になる実習でした。料理が出来ると団体から講座の趣旨として、三番瀬の大切さ、活動報告、スタッフの紹介をし、講師から今日の料理のポイントと食材の生かし方のワンポイントレッスンがありました。

この後全員で試食しましたが、味は一流ホテル並みの美味しさで、特にアジ寿司は魚の香りがこんなに良い事を始めて知りました。参加されている方々は何らかのボランティア活動をされている方が多く、船橋市を良くするための活動の紹介があり、大変盛り上がりました。

最近、東京湾の魚も種類や量が増えだし、徐々に昔の豊かな海に近づいているとの話が、船橋港関係者から報告があり喜ばしいことでした。



**事業の趣旨と活動説明**



**全員で試食**

### 【事業に期待される効果】

船橋三番瀬の食文化を通して活動する団体と、参加している皆様の熱意が良く伝わりました。地元で捕れる魚はスーパーで購入する魚と違い、形は小さくとも新鮮で、また、その食材に合った料理をすればホテル並みの美味しさが味わえます。三番瀬を始めとする東京湾の恵みの大切さが良く分かりました。

今後、この活動を普及して行けば、地産地消を推進するとともに東京湾の自然豊かな水産資源を20年前（現在漁獲高は半分）に戻したいという思いが、市民の皆様伝わって行くでしょう。

年5回開催を予定しているイベントも、若いサラリーマンや学生への宣伝を広く行う事により、市民がもっと三番瀬の大切さ、東京湾の利用の仕方に気付くと思われまます。

団体の代表も船橋の森や川や湿地を大切に、生物多様な生態系を保全する事が大事であると力説されていました。



**参加者記念撮影**

### 【取材を終えて】

漁業の活動は、地方の過疎化現象と同じく、全国的に悲しい現状である。海は、北海道の昆布、仙台のカキ、広島のカキに見られるように、森や川の豊かさを再生して初めてその復活が実現できるものである。今、里山、川、湿地、湧水等大切に守っている団体が多く有ります。行政と協働で活動を広げて行く事が、持続する活動に成るのではと強く感じました。

関わり先（連絡担当者）

NGO三番瀬のラムサール条約を実現する会  
事務局 渡辺 優子

TEL：047-423-3607