

私のまちのたからもの

小樽祝津 週末食育番屋





小樽祝津地区



茨木家中出張番屋

私たちは、日本ユネスコ協会連盟の「私のまちのたからものコンテスト」の取材に2013年9月から翌年2月まで小樽祝津の週末食育番屋という催しに行きました。

小樽祝津では、かつてニシン漁が盛んだった名残のニシン番屋や鯨御殿の漁場建築をみることができます。

開催場所の茨木家中出張番屋は、祝津の三大網元である茨木與八郎が建てたニシン番屋のひとつで、明治から大正にかけて祝津は、ニシンの白子で海が白くなる群衆が見られたほど繁栄を極めました。

週末食育番屋は、NPO法人小樽祝津たなげ会の皆さんが開催した小学生とその家族が、祝津の旬の食材をテーマに、昔から浜で受け継がれてきた漁師料理について学ぶ食育のイベントです。

とれたてのサケを観察したり、泳いでいるシャコをすくったり、磯遊びで小さなカニを捕まえたりして、昔ながらの調理方法でいただき、命の大切さを食育を通して学びます。

料理の他にも、小樽の名産、ガラスの器作りを体験したり、ワックスボールのキャンドル作り等も体験できました。

祝津流のサケのあら汁、海水から作った塩のおにぎり、シャコは炊き込みご飯にしてシャコ飯に、サケといくらの親子丼を昔ながらの輪島塗の器で、そして、採れたてのニシンのお刺身と囲炉裏で焼いた旬のニシンを頂いたり、祝津の海の幸を堪能することができました。

中でも、糠ニシンをご飯の上のにせ水をかけると糠ニシンのしょっぱさが薄まり夏場はヤン衆がこれを掻き込んで食べたそうで、番屋ならではの料理を体験できました。

私たちはこの祝津の食文化を私のまちのたからもの写真集のテーマとしました。昔から受け継がれてきた食文化の素晴らしさをこの写真集を通して、知っていただきたいと思います。

第一回 2013年9月7日

テーマ

いそ遊び、漁師さんのご飯を体験

ご飯

- ・ 漁師さんの冷やめし
- ・ いそ遊びでとれたものと、  
漁師さんがとったものを使ったみそ汁
- ・ 海水でゆでる季節の野菜



海岸で磯遊びをします。

子供たちは海の中を覗いてはきらきらとした顔をしていました。



小さなカニなどをたくさん獲ってうれしそうです。



糠ニシンをご飯の上へのせ、水をかけて食べます。





漁師さんが獲ったホタテがとてもいい旨味がでておいしかったです！

第二回 2013年10月6日

テーマ

サケ漁の見学、おにぎり作り

ご飯

- ・サケおにぎり
- ・祝津流サケのあら汁
- ・つけもの



うつわの色を決めます。



吹きガラス体験をするためにkim glass design(キム・グラス・デザイン)へ出発！



初めてのうつわ作り

子供達は笑顔で作業していました。



熱々のガラスに子供達が各自選んだ模様をつけます。  
子供たちは完成したのを見てうれしそうな様子でした。



うつわ作りから帰り、一休み。  
いろりではサケを焼いていました。



大正時代の輪島塗の器でサケイクラの親子丼をいただきます。



第三回 2013年10月27日

テーマ

ガラスのうつわ作り、  
サケといくらの親子丼作り、  
ニシン漁時代に使っていた  
うつわでご飯をいただきます

ご飯

- ・サケといくらの親子丼
- ・炭火で焼いたサケ
- ・わかめのナムル
- ・大根の煮しめ



漁師さんからサケの説明を聞きに、港に行きます。



親子でサケに興味津々！

港で獲れたてのサケを番屋に持って帰ります。



番屋に帰り、持って帰ったサケを捌き、いろりで炭火焼にしました。



おにぎり作り開始！

いろりで焼いたサケをほぐしておにぎりの具にします。



子供たちは自由に自分好みのおにぎりを楽しそうに作っていました。



おにぎりが完成し、子供達はとてもおいしそうに食べていました。  
私達もいただきましたが、  
いろりで焼いたサケの具がとても香ばしくおいしかったです！



ご飯を食べたあと、子供たちはサケクイズに挑戦！  
みんな合格できました！



第四回 2013年11月10日

テーマ

シャコすくい、シャコのからむき

ご飯

- ・シャコだしで炊くシャコ飯
- ・茹でたシャコ
- ・浜のお母さんが作るカジカ汁  
(冬に北海道でとれる、  
トゲカジカを使った漁師料理)
- ・つけもの



水槽の中のシャコを観察します。

参加していた男の子は、

シャコを見て「かっこいい！」と好奇心旺盛な様子でした。



泳いでいるシャコをすくいます。

シャコは動きが早く、子供たちは真剣でした。



自分たちで獲ったシャコを茹でていきます。



茹でたシャコを教えてもらいながら剥いていきます。



シャコのからむきも全て終わり、シャコをふんだんに使ったご飯をいただきます。



茹でたシャコは味が濃く、私たちは「これこそシャコの味だ！」と感じました。  
子供たちもなごやかな雰囲気でおいしそうにはくぱく食べていました。

第五回 2014年2月2日

テーマ

ニシン料理教室

ご飯

- ・ニシンのお刺身
- ・ニシンのマリネ
- ・炭火で焼いたニシン
- ・白米
- ・つけもの





浜のお母さんにニシンの捌き方を教えてもらいます。



お母さんたちが捌いてくれたニシンのお刺身。  
小骨が多いニシンですが、全く気にせず食べる事ができ、  
歯ごたえがよくとてもおいしかったです。



ニシンに串を刺し、いろりで焼く準備をします。



いろりで焼いていると、ニシンに油がたくさんのもっているため  
徐々に白い煙と焼き魚のいい匂いが立ち込めてきました。



みんなでご飯の準備をします。  
今回は子供たちもお手伝い。  
家族の分のご飯を机に持っていきます。



ニシンのお味噌汁をいただきます。

書名 私のまちのたからもの 小樽 祝津 週末食育番屋

発行 平成26年5月5日

発行者 北海道札幌平岸高等学校

写真・文 阿部 優花  
石川 萌  
太田 茅乃  
桑田 真帆

監修 吉岡 隆