

小野津集落の子ども追い込み漁。
慣れた手つきで、ブダイのウロコをひく。



これからの 島じゅうり

地域での伝承活動紹介
小学生家庭アンケート
これからの伝承について

今、喜界島で行われている
様々な伝承活動の中から、
食に関する取り組みの一部を
紹介します。
また、郷土料理や年中行事について
“小学生家庭アンケート”を
実施しましたので、その集計結果を
掲載します。
これからの島じゅうりについて
考えてみましょう。



昔ながらのおやつ作りに挑戦！
ハサーの使い方も教えてもらったよ。

小野津集落 “シーマstarsと子ども追い込み漁”

小野津の追い込み漁ボランティア集団：シーマstarsは、夏場の農閑期に活動し、伝統漁法である「仲間が協力して魚を追いつめる昔ながらの追い込み漁」を、集落の子どもたちに伝承しています。



シーマstarsの指導のもと、子どもたちも一緒に追いつめる。



色々な種類の魚が捕れた！



子どもたちも大人と一緒に魚をさばく。



刺身に、揚げ物に



いただきます～す！



小野津集落では、地域・学校・保護者の協力により、子どもたちは追い込み漁を通して、魚のさばき方や料理の仕方、そして海との安全なかかわりを学んでいます。

喜界町食生活改善推進員連絡協議会

食生活改善の知識や方法を普及するため、料理教室などを実施して、地域の食材を使った健康メニューなどを教えています。



奄美長寿食材の“ハンダマ”という野菜は、カルシウム・鉄分などが豊富な健康野菜。お米と一緒に炊いて、他の材料と混ぜご飯にしたら、彩りも良く栄養満点！ ナガハサー（クマタケランの葉）で包むと、ほら素敵でしょ。



フライパンのふちに手が触れないよう気をつけてね。あわてないで、ゆっくり裏返そうね。

喜界町生活研究グループ連絡協議会

親子を対象に“食の伝承講座”を実施し、郷土の味の大切さと昔の技（餅を包む葉の使い方など）を伝え、地場産食材を活用した料理などを教えています。



ふくれ菓子の生地は、アルミカップに入れて蒸すけれど、ナガハサーに包んでもいいのよ。蒸すと膨らむから、ゆるめに包んでね。



マルハサー（オオバギの葉）の特徴は、葉が大きくて防腐効果があること。だから昔は食べ物を包むのに使われていたの。こうやって、はったい粉餅を包んで、ナガハサーの葉脈をヒモにして結ぶのよ。

子育て支援センター ふれあい教室

子育て支援の拠点として親子（乳幼児）が集うふれあいの場，“ふれあい教室”では、ふれあい活動の一つに昔ながらのおやつ作りを取り入れています。



お母さんやお友達と一緒にインニユミームッチーを作ったよ。おいしいね！

島じゅうり伝承事業 小学生家庭アンケートより（平成19年度実施）

対象者：町内の全小学生家庭 397 戸。保護者と小学生長子が記入対象。（小学校を通じて配布回収）

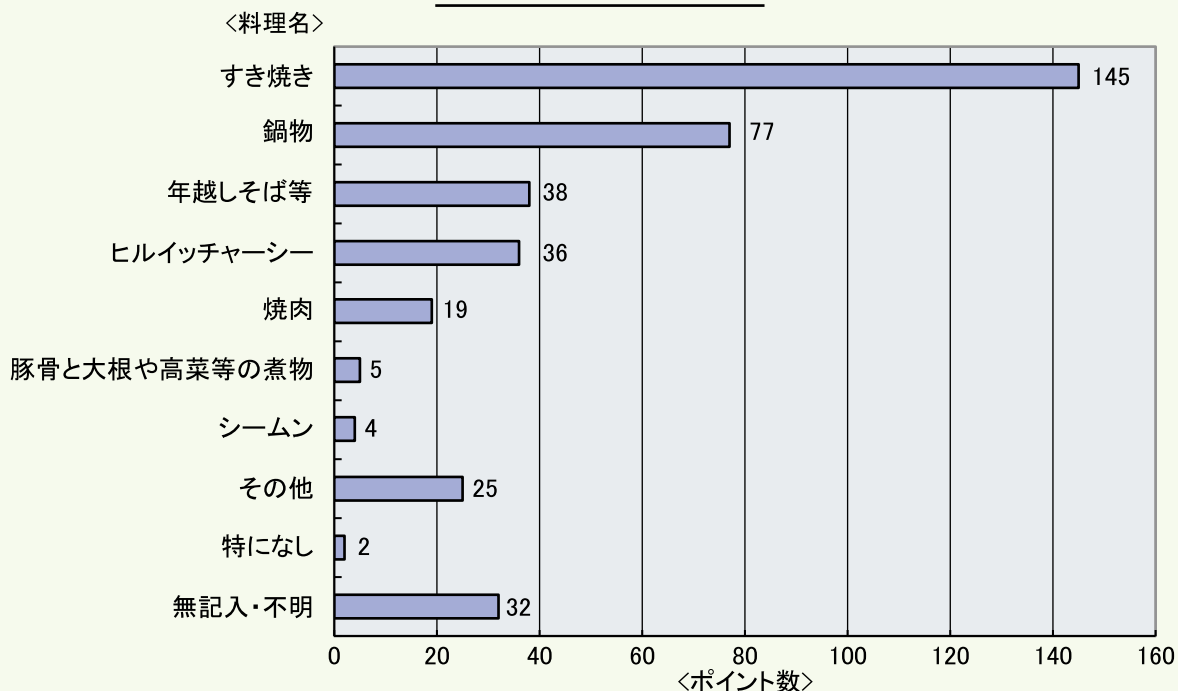
回収率：67%（266 枚／ 397 枚）

目 的：次世代への伝承を目的とした行事食・伝統食の料理冊子作成にあたり，子ども目線から島の食に関しての意識を聞くと共に，保護者へも行事と食について聞く。

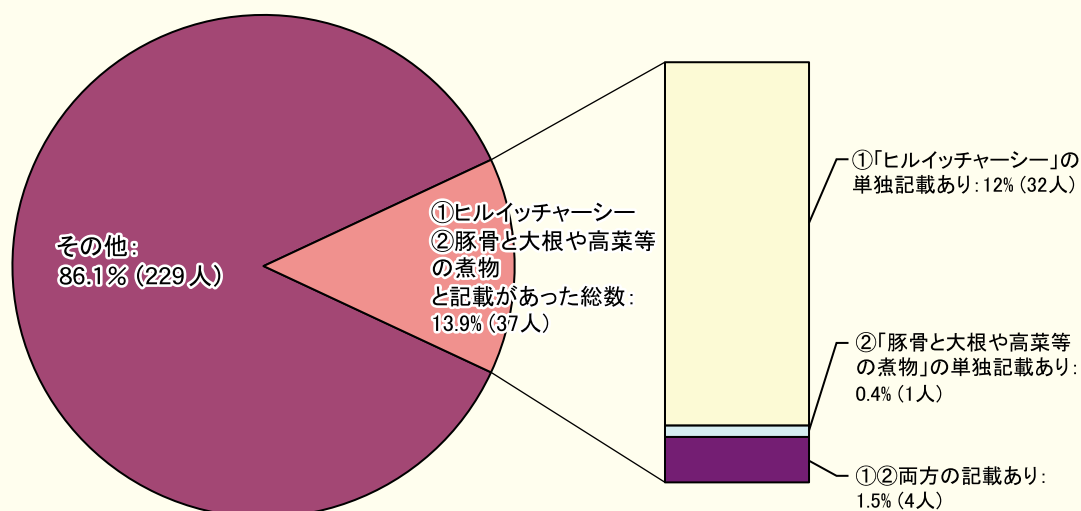
アンケート結果は，平成 19 年度現在の様子として料理冊子に掲載する。

< 保護者向け > お宅の大晦日の定番料理は？（自由記載）

～料理別ランキング～



うち、「昔ながらの大晦日料理」の記載があった家庭の割合

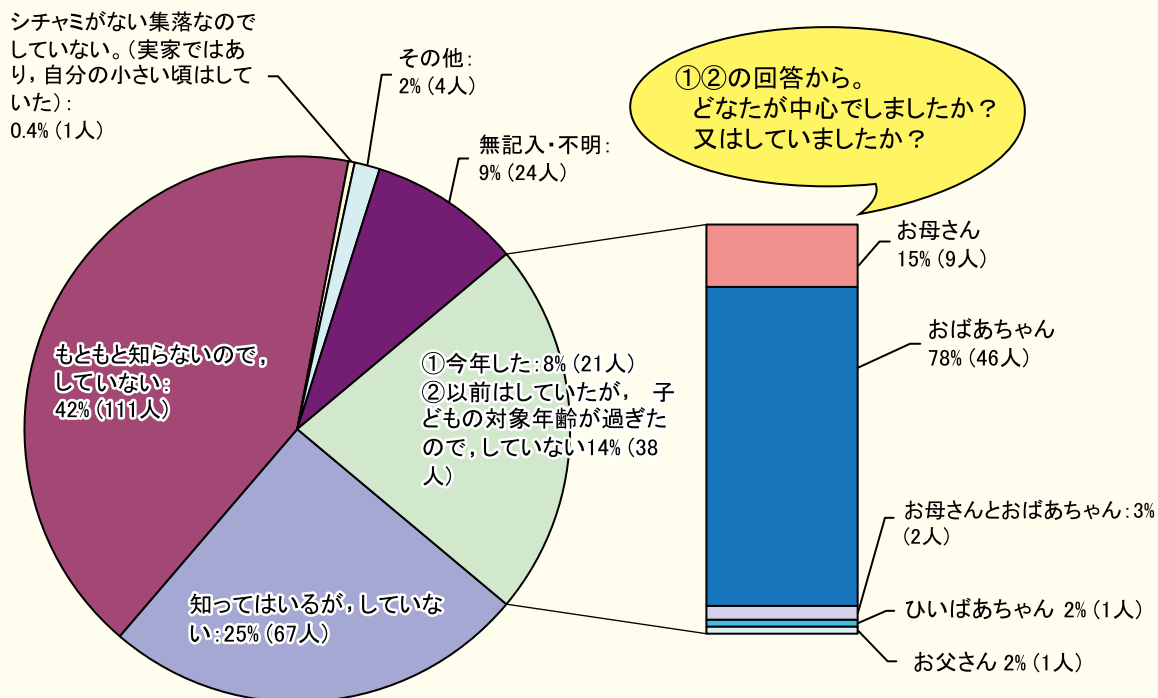


大晦日の定番料理については，圧倒的に，すき焼き・鍋物だった。

昔ながらの大晦日料理「ヒルイッチャーシー」「豚骨や高菜などの煮物」が一つでも書かれていた割合は，約 14%。両方の料理が書かれていたのは，1.5%だった。

< 保護者向け > シチャミってしましたか？ 平成19年は9/20でした。

～シチャミ（節浴）の実施と、家庭での実施主体者について～

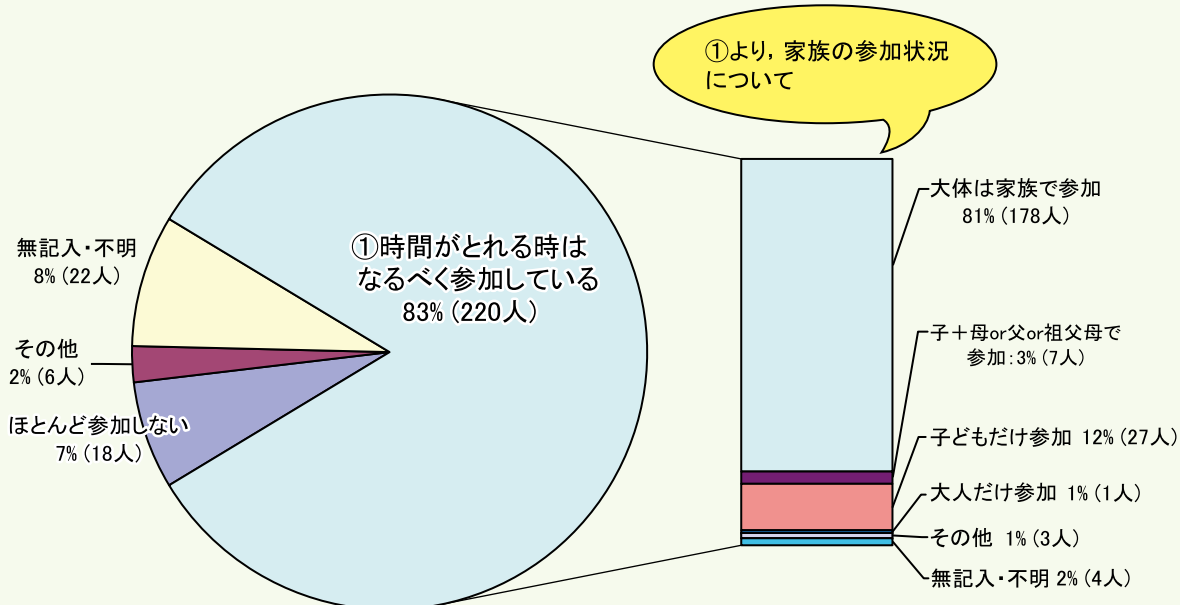


H19年9月20日にシチャミを実施したという家庭は、8%。

以前はしていたが子どもの対象年齢が過ぎたのでしていないという家庭が14%。

合計22%のうち、シチャミの実施主体者については、おばあちゃんという答えが約8割だった。

< 保護者向け > シマ遊び（豊年祭）の参加について

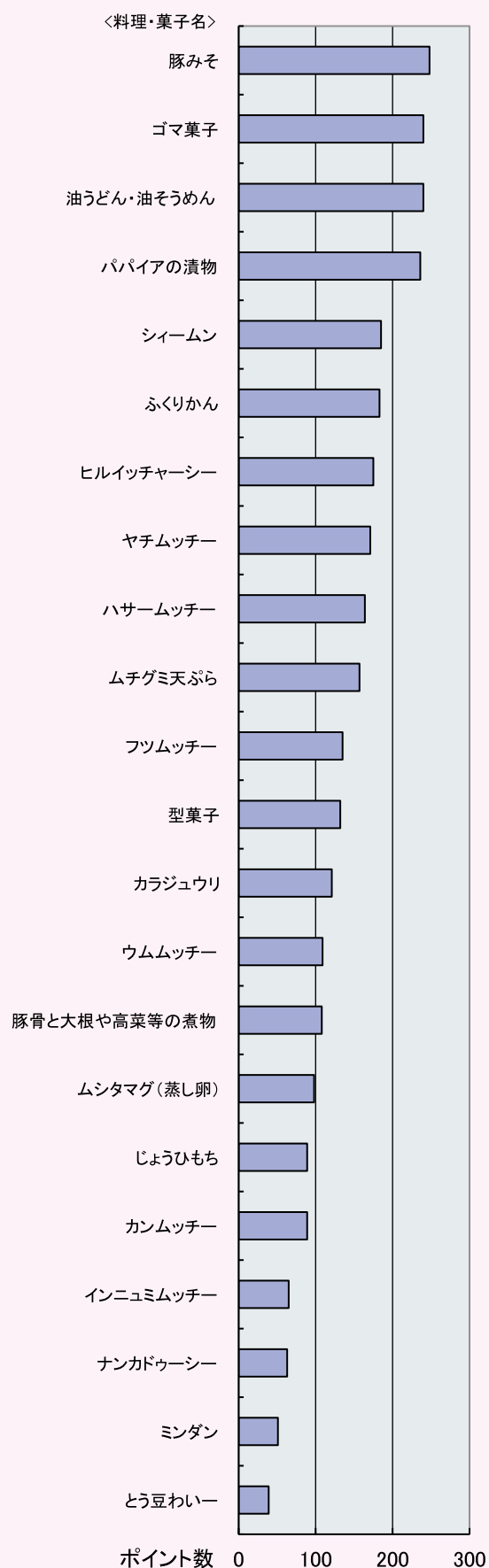


島遊びは、時間がとれる時はなるべく参加しているという答えが8割。

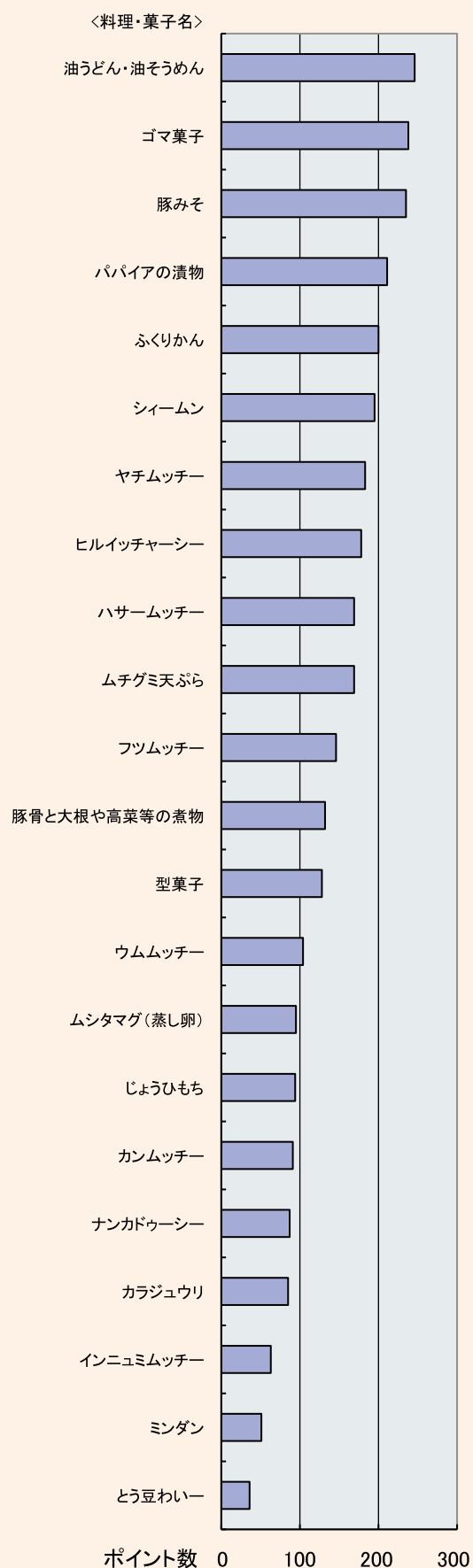
うち8割は、大体は家族で参加しているとの答えだった。小学生家庭での、島遊びの参加率はよい。

小学生向けアンケート

聞いたことがある島料理ランキング



食べたことがある島料理ランキング



これからの伝承について

食は命の源，そして生活の基本。

島の自然の恵みの食材が食卓に上がるまでには，様々な知恵や段取りがあり，それらは自給自足の生活の中から，家庭を中心に伝承されてきました。それが“郷土の味”です。

時代は変わり，便利で豊かになった今，成長する過程で自然と身に付いていた“郷土の味”は，知識として学習したり体験したりする場を通して学ぶことも多くなりつつあります。

小学生家庭アンケート結果からは，大晦日料理や子どもの成長祈願をする行事など，昔ながらの様子が少なくなっていることがわかりました。どんなに時代が変わっても，喜界島らしさは次世代へ残していきたいものです。

食生活の多様化などにより，影が薄くなってきた“郷土の味”ですが，大切なのは，小さい頃から『家庭』で島の味にふれ続けさせること。それによって，“我が家の味・郷土の味”として子どもたちに残っていきます。そして，島の季節を感じ，島の行事を意識し，命の繋がりに感謝をして生活することにより，喜界島らしさが子どもたちに受け継がれていくのではないのでしょうか・・・・・・・・。

