

団体名	国立大学法人香川大学 インターナショナルオフィス						
事業名	瀬戸内海の魚食文化―香川県の水産業と郷土料理についての学習と国際交流からSDGs14「海の豊かさを守ろう」を考える―						
実施期間	①2023年7月1日 ②2023年11月18日						
場 所	①株式会社安岐水産、ソルトレイクひけた ②高松市庵治保健センター（ほっとぴあん）						
参加者数	外国人留学生	日本人学生	地域住民 (留学生以外の外国人)	地域住民 (外国人除く。地域のスタッフ含む)	申請団体 スタッフ	その他	合計
	35	7	7	11	6	0	66名

<実施内容>

事業①（「ソルトレイクひけた」および「株式会社安岐水産」での見学研修）では、株式会社安岐水産を訪問し、事業説明を受け、同社で働いている外国人社員との交流やディスカッションを実施した。その後、同社の製品による食事をしたが、ハマチをさばく様子も見学することができ、様々な味付けで刺身の試食を楽しんだ。ソルトレイクひけたでは、ハマチ養殖発祥の地である安戸池（あどいけ）において、赤潮を中心とした環境的要因と養殖について学ぶことができた。その後、エサやりを体験し、実際の魚の様子（ハマチ及びタイ）を観察することができた。本事業では、食品関連のテクノロジー、人的交流、日本食の伝統など、養殖の実際の様子など、様々な側面を含む事業として実施することができた。

事業②（香川の郷土料理作りを通じた魚食文化への理解と地域住民との交流）では、高松市食生活改善推進協議会（庵治地区）により指導を受けながら、主に魚を用いた香川の郷土料理を調理し、試食した。メニューは以下の通りである。

①押し寿司、②小えびのかき揚げ、③コノシロのてっばい、④いりこ豆、⑤ふしめん汁、⑥寒天あずき

「魚食文化」に触れる貴重な機会であった。香川県においては、地理的には非常に海が身近であるにもかかわらず、海との関わりの希薄化が課題となっており、それが里海に関する活動を推進する際の妨げの1つとなっている。その意味で、留学生のみならず日本人学生にとっても意義の大きな機会であった。

<記録写真>



安岐水産の皆様と交流



ハマチ養殖を学ぶ



協力して天ぷらを揚げる

<参加者からのコメント>

ダミア ラファナ アジン コメイニさん（ブ 李柏辰さん（台湾）/LEE, PO-CHEN
ルネイ）/DAMIA RAFHANAH AZYEEN KHOMEINI

最初に学んだことは、日本の魚の消費量が年々減少しているということでした。一方で、肉の消費量は増加しています。しかし、他の国では反対の影響があり、そちらでは魚の消費が増えています。したがって、現在、安岐水産は対象とした国々への魚の輸出に焦点を当てている事を学びました。

例えば押し寿司は、このような機会以外で学ぶことは基本的に不可能です。そして私は郷土料理や地元料理が大好きです。料理を通じて地元の人々の文化や風土に触れることができます。また、今回の食材は大体香川当地の食材でしたので、より香川の地元に近いと感じました。

英語名称（英語版作成用）

団体名	International Office, Kagawa University
事業名	SDG 14 'Life Below Water' through Kagawa prefecture's fisheries industry and fish cuisine