



岩手大学釜石キャンパスでは、釜石市の「学生生活活動支援事業補助金」を活用し、学生が地域と交流・連携するイベントを実施しています。釜石の特色や地域資源を学生の新鮮な視点で捉え、その魅力を発信する試みは、市民からも好評を博しています。

今回は、8月5日(土)と11月5日(日)に行われた移動水族館の様子を報告します。加えて、釜石キャンパスで学ぶ学生達にインタビュを行いましたので、併せて報告します。

(文責・釜石市共同研究員 結城)

「どうしてフグはふくらむの？」

子どもから問いかけられて、すぐに答えられる大人はどれほどいるだろうか。プールで泳ぐ魚に対する子どもの疑問は尽きない。そんな素朴な問いに対し「何でかというよね」と、時にはスマートフォン片手に丁寧に説明する姿が印象的だった。

昨年度から始まった、岩手大学釜石キャンパス学生による「移動水族館・タッチプール」ちよこつと かまいSEA!。今年8月5日(土)に中妻公民館で、11月5日(日)にイオンタウン釜石で実施された。このイベントは、この卒業したOB・佐々木純人(すみと)さんの趣味である「アクアリウム」がきっかけで始まったもの。釜石の魚を展示してみてもどうか?という軽い気持ちで企画したイベントだった。だが、市民からは好評だったことから、今年度も引き続き開催された。

昨年度も参加し、今年度リーダーを務めた4年生の吉郷向陽(こうよう)さん。昨年度と比べて工夫した点は「タコとカワハギを入れたこと」だそう。なんでも、昨年のイベントで参加者にアンケートをとったところ、タコを追加してほしいという声があったのだとか。アンケート結果を踏まえた今年の反応はどうだったか聞いてみると「やはりタコの評判が良かった。触り心地が気に入ったと話す方が多かったです。」と嬉しい回答が聞かれた。

吉郷さんが話すとおり、恐る恐るではありながらも、参加者はタコとの触れ合いを楽しんでいた。「スノーパーで売っているタ

コは硬いけれど、プールのタコはむにゅむにゅして気持ちいい。」と話す子どももいた。これは、来年以降のタッチプールへのタコのレギュラー入りは確実といえそうだ。

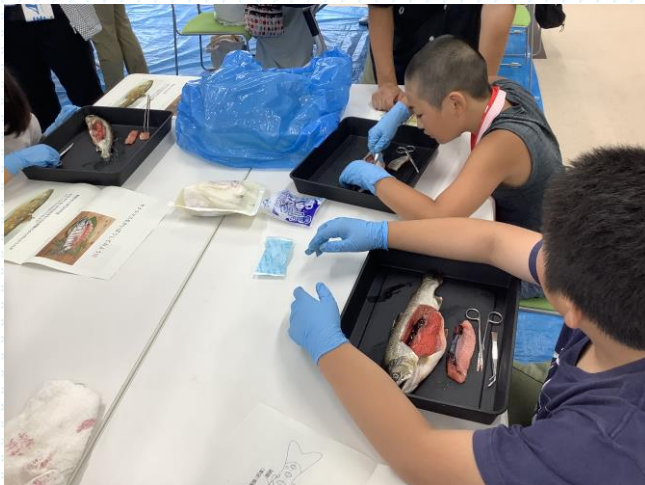
もちろん、プールや水槽に展示されている魚のほぼ全てを学生自らが収集したなかには、漁師と一緒に船に乗りこみ釣りあげたものもある。



移動水族館～ちよこっと かまいSEA!～

水槽に展示された魚をみながら「釜石にこんな魚がいるなんて知らなかった」と話す参加者。釜石にいるからこそ、釜石の海域に生息する魚について地域の人に知ってもらいたい。釜石キャンパスで学ぶ学生たちの想いは、確実に通じている。今後先輩から後輩へ受け継がれていくのだろう。

今年度初めての移動水族館は、釜石市上中島町の中妻公民館で行われた。8月5日（土）には、現在釜石湾で養殖されているサクラマスを用いた解剖学習が行われた。講師は、釜石キャンパスの4年生5人で、解剖作業の補助等を通じてサクラマスの生態を伝えた。「魚を捌いたことがない、動物を解剖したことがない子が多かった。



↑：8月の中妻公民館でのサクラマス学習会でのサクラマスの解剖の様子。学生が驚くほどの見事な手捌きを見せてくれた子もいました。

有意義なものになったと感じています。」と吉郷さんは話す。

釜石市学生生活動支援事業とは、釜石市が釜石キャンパスに通う学生が積極的に地域づくりに参加し、地域との関係性を深めることを目的として行う活動に対し補助金を交付する事業である。同事業のこのあとの取り組みは、釜石市役所第一庁舎（正面玄関）での移動水族館を12月5日（火）～12月11日（月）に、17日（日）には「釜石さかなと海の検定」を釜石キャンパスで実施予定だ。

釜石さかなと海の検定は、広報かまいし11月15日号に詳細が掲載されている。申し込みは無料、上位得点者には賞品も用意されているので、ぜひ受検してみてくださいとうだろうか。



【MEMO】釜石キャンパスとは…？

☞岩手大学農学部食料生産環境学科水産システム学コースに所属する学生のうち、3年生後期からの研究拠点となるキャンパス。平成30（2018）年10月に第1期の学生を迎え入れ、今年で6年目を迎えた。

※岩手大学は釜石市と連携し、釜石ふるさと寄附金（ふるさと納税）の用途として「釜石市と岩手大学釜石キャンパスとの連携推進のため」の項目を設けています。岩手大学と釜石市とのふるさと納税の連携については、上記QRコードからアクセスできます。

学生インタビューVer.1 ～3年生～

10月2日(月)に、新3年生が釜石キャンパスに着任し、釜石での生活をスタートさせました。10月29日(日)には、第1回 浜のおかあさん達に学ぶ!郷土料理勉強会(岩手大学・NEXT STEP工房)が開催されました。この日の先生は、釜石湾漁協白浜浦女性部のおかあさん6名でした。

活動に参加した3年生の阿部美幸さんと工藤りおさん、4年生の佐藤純治(よしはる)さんにインタビューを行いました。

●今回の活動に参加したきっかけは?

工藤.. 2年生の時にみたパンフレットで知りました。釜石に来たからには料理をしたい・地元の活動をしたいと思いました。

阿部.. 浜のおかあさんと交流したいと思ったからです。おかあさん方は元気なイメージだったので。

【本日のお品書き】

- ・牡蠣のサンドウブチゲ
- ・海鮮ヤンニョムチキン
- ・海鮮チヂミ
- ・アカモクのお吸い物



●参加してみてもいかがでしたか?

工藤.. 「牡蠣剥きはこんなに難しいのか!」と驚きました。加工する人はすごいと思いましたね。

阿部.. 牡蠣剥きは、皆さんプロだからか簡単そうにみえましたが、いざやってみたら難しかったです。一般的な料理教室は淡々と進むイメージがあるのですが、この料理教室はおかあさん方とのコミュニケーションが多いので良かったです。

●釜石に来てもうすぐ1カ月経ちます。授業や釜石の生活には慣れましたか?

工藤.. 授業はゼミがメインで、主に実験の練習をしています。釜石は地元の高松(香川県)と比べると、人が少なく鹿が多いところだと感じます。あとは人が優しい。店員さんも丁寧に対応してくれます。休みは盛岡へ買い物に行きます。先日は、釜石まつりを見に行きました。船に大漁旗がたなびいている祭りは見たことがありませんでした。

阿部.. 授業には少しずつ慣れてきました。私の地元は南三陸町(宮城県)ですが、釜石は地元を少し大きくした感じなので親しみがありません。あとは、鹿の種類が違いますね。私の地元ではカモシカがよく出るので「釜石ではニホンジカが出るんだ!」と思いました。

いまは復興住宅で暮らしているのですが、近所の方が声をかけてくれます。地域に溶け込んでいるような感じがして嬉しいです。

●今後の抱負について教えてください。

工藤.. 料理教室の活動は続けたいです。将来は大学院への進学を考えているので、研究を一人で行えるよう、データ集めを頑張ります。

阿部.. 釜石にいるうちに積極的に地域に関わっていききたいです。公務員志望なので、そろそろ試験勉強を始めています。研究論文を読むための英語の勉強も頑張ります。

工藤.. 私も英語を頑張りたいです!



↑: 今回の料理教室で「海鮮チヂミ」作りを担当した阿部さん(中央)と工藤さん(右)。沢山のチヂミをお母さんと一緒に焼いていました。

学生インタビューVer.2 ～3年生～



↑：赤皿貝を揚げていた4年生の佐藤さん（左から2番目）。お母さん方とのコンペネーションもばっちり。

●研究テーマは何ですか？

佐藤..「サクラマスの飼料（エサ）の低魚粉化」です。魚粉の価格高騰が続いているため、いかにコストダウンを図れるのか研究しています。魚粉が一番魚にとって適した飼料ですが、例えば虫の粉を混ぜた場合、魚粉を与えた際のパフォーマンスに差異が出るのかどうかについて研究しています。

●NEXT STEP 工房の活動前後の変化はありましたか？

佐藤..それまでは自炊するタイプではありませんでしたが、自炊できそうな簡単なものから調理するようになりました。他には、料理の手順からアイデアが浮かぶようになりました。例えば

今日の料理教室で、お母さん方がシウリガイの煮汁でお吸い物を作ってくれたのですが、その出汁を汁物だけに使うのではなく、炊き込みご飯の出汁として使ってもいいかなりまりました。

●佐藤さんは4月から一般企業に就職されると伺いました。釜石キャンパスでの活動に対して、企業からの反応は何かありましたか？

佐藤..面接の時に話しました。僕は仙台の企業に就職するのですが、水産出身の学生の応募が珍しいようでした。面接官が色々といってくれました。面白かったです。

●どの部分が武器になったと感じています？

佐藤..水産に関わることを話せば、大方食いついてくれた感覚がありました。活動のほかに、漁師のバイトもしていました。例えばホタテのサイズ分けや、ウニのワタ取りもしましたし、塩蔵ワカメを重さ毎に分ける肉体労働もしていました。このようなアルバイトの経験や、単位にはならないけれど学生主体で地域を巻き込んだ料理教室の活動が、就職活動での武器になったのだと思います。

●活動のなかで得たものがあれば教えてください。

佐藤..人との繋がりや関わり方を学ぶことができ、学生以外の大人との関わりを知ることができました。



↑：ガンダイニングの放映日については、上記QRコードからアクセスできます。

阿部さん、工藤さん、佐藤さん、ありがとうございました。

なお、料理教室の様子については、11月28日（火）のIBC岩手放送岩手大学紹介テレビ番組「ガンダイニング」で放送されます。ぜひご覧ください。



↑：海鮮スンドゥブチゲ作りの様子。メニュー以外のレシピや食材の活用方法も教わりました。