ふなめし交流事業

≪はじめに≫ 『児島湖のいま』

児島湖は、県南部の干拓農地を塩害や水不足から守るため、昭和34年に作られた湖です。

都市化に伴って生活排水の流入による環境悪化が問題となったため、県では下水道整備や清掃活動の 推進等、環境保全対策を進めてきました。近年、児島湖の水質は徐々に改善してきています。

都市の貴重な水辺空間であり、県民の貴重な財産である児島湖を次世代に継承していくために、これからも官民一体となった取り組みを継続するとともに、県民のみなさんのいっそうの理解と協力のもと、 魅力ある児島湖を創出していく必要があります。

≪事業のねらい≫

岡山県備前県民局は、

- ◎児島湖で獲れるフナを使った郷土料理「ふなめし」を切り札として、児島湖の魅力を高め、人々の児島湖への関心や親しみ、環境保全意識を育てたい
- ◎同時に、「ふなめし」を児島湖周辺地域の名物として発信することで、地域への愛着・誇りを育て、活力ある地域づくりを進めたいとの思いから、『ふなめし交流事業』をスタートしました。

≪事業の展開≫

(1) ふなめしを 『知る 』

地域の公民館、ふなめしの継承に携わる団体、漁協、環境団体等で「ふなめし交流会」を結成し、 活動体制を作りました。まずは、ふなめしについて改めて知ることが必要ということで、情報交換 会や、地域の味の食べ比べ、フナの生態や児島湖の環境等に関する学習会を実施しました。

(2) ふなめしを『 伝える 』

ふなめしを次世代へ伝えるべく、交流会メンバーが講師となって、学生向けの「ふなめし料理教室」を開催しました。また、児島湖に生息する多様な魚を展示する「児島湖移動水族館」や、児島湖を船で巡りフナ漁見学や自然観察を行う「児島湖乗船体験会」を開催しました。

(3) ふなめしを 『 広める 』

ふなめしの知名度を上げ、県内外に広めるべく、ふなめしの歴史、作り方、食べ歩きマップを盛り込んだチラシ「岡山の郷土料理 ふなめし」を作成しました。また、地域イベントやマラソン大会に試食出店し、県内外の沢山の方にふなめしを試食してもらいました。

≪成果と今後≫

ふなめし交流会の活動を通じて、地域で「児島湖のふなめし」を盛り上げ、県内外へ発信することができました。新聞等メディアにも取り上げられ、フナが獲れる児島湖への関心も高まりつつあります。

ふなめし交流会は、引き続き、参加団体で連携して、「児島湖」と「ふな飯」という地域の魅力を発信する活動を進めていきます。

"FUNAMESHI" Project

≪Introduction≫ Kojima Lake was made by human on 1959 in order to protect reclaimed

land. It is valuable not only to provide irrigation water, but also to be a waterfront space for relaxation in urban area. However, municipal effluent into the lake from urbanized area had caused heavy water pollution about 50 years ago. To solve environmental problems, prefectural government has been promoted various measures such as sewage improvement, scientific researches and litter cleanup activities. Because of that, the water quality gets better gradually. In order to make Kojima Lake more attractive and sustainable, more effort by government and citizens are required.

- We think FUNAMESHI can be a trigger to environmental preservation of Kojima Lake.
 Revival of FUNAMESHI, the local food of Kojima Lake, makes Kojima Lake area more attractive.
 At the same time, it is expected that increased public attention to Kojima Lake generates movements of environmental preservation of the lake.
- Utilization and preservation of the local resource such as FUNAMESHI by local people leads to vitalization of local power. That is essential to make a sustainable society.

≪Activities of FUNAMESHI Association ≫

FUNAMESHI Association: Consisted of local community centers (Seno, Kojo, Fujita, Nadasaki), local women's groups, fisheries cooperative association and environmental groups and Okayama Pref.

STEP 1 "Study"

- Study about FUNAMESHI and Kojima Lake by information-sharing meeting, tasting event, lecture meeting and environmental work shop.

STEP 2 "Introduce to others"

- Hold cooking class aimed at students to introduce FUNAMESHI to young people.
- Kojima Lake Aquarium (display of diverse fishes live in Kojima Lake)
- Lake cruse tour (observation of Funa fishing, water quality survey, bird-watching)

STEP 3 "Promotion"

- Produce leaflets that contain FUNAMESHI info such as history of Kojima Lake, recipe, shop & restaurant map, and introduction of local events.
- Hold tasting events at Local Festivals and Marathon Events.

≪Achievements≫

- Activity of FUNAMESHI Association & media campaign made FUNAMESHI more popular and famous.
- There is growing interest in Kojima Lake and environment between local people.
- FUNAMESHI Association will continue FUNAMESHI project to make Kojima Lake more beloved, attractive and sustainable.