

料理教室

2019年2月18-29日に、ア克兰州立大学水産海洋学部内で、現地の女性を対象に料理教室を行った。これは、水産を加工して付加価値をつけることによって、利益率を高め、収入を向上させることによって、利益を確保し、過剰の漁獲圧を軽減することを目的としたものです。今回は、最近この地域で盛んになっているカキを素材とした、カキの燻製の瓶詰と、加圧料理法を使って骨を柔らかくしたミルクフィッシュの燻製です。それほど難しい料理ですが、試食の結果、味は極めて好評でした。参加者は23名でしたが、ほとんどの人が最初の料理として、これらを選んだことを肯定的に評価し、できれば、これを生産物として組合のようなものを作りビジネスにしたいと言っていました。今回は、Hunet ASA、ア克兰種立大学のア克兰沿岸調査センター（ASU/ARCCS）、現地の修道女たちの慈善団体であるナザレ開発センターの共済で行いました。この成功を受けて、この運動をどのように継続するか現地で検討中です。この料理教室以後、町で声を掛けられることが多くなりました。越した側面的な活動も上手に組み合わせて、エビ放流事業に対する協力者を作り、何とか、現地の人の手で資源管理をする体制を作りたいと思っています。