

## 鳥羽市立海の博物館

### 特別展「あなたの知らない水産缶詰の世界」

開催期間：2020年9月19日（土）～2020年12月13日（日）



#### 【企画展の内容・目的】

- シーチキンやサバ缶などをはじめ、身近で目にすることも多い水産缶詰の作り方や歴史を学習することにより、日常的に海に接し、利用していることを再認識してもらう。
- 全国のご当地缶詰や、世界各国の水産缶詰を多数紹介することで、多様な魚介食の文化や、その背景にある生物の多様性、地域色豊かな漁撈文化に対しても理解を深められるようにする。
- 地元の高校生の取り組みを紹介し、付帯事業にも参画してもらうことで、学生たちが今後さらに深く海について学んでゆくきっかけ、励みとなるようにする。
- 缶詰以前にも、魚介類の保存方法が数多く開発、工夫されてきたことを紹介し、日本において古くから海を利用し、親しんできたことが実感できるようにする。
- 世界一臭い缶詰とされるシュールストレミングや缶詰自体の構造など、見聞きすることがあるがあまり知られていない事柄について学ぶことのできる関連事業により、缶詰を通じて、水産物加工・魚食の多様性に対する興味を喚起する。

# 1. 企画展示の内容

■開催期間：2020年9月19日（土）～2020年12月13日（日）

■開催場所：鳥羽市立海の博物館

■入場者数：12,507人



鳥羽市立海の博物館 外観



特別展会場 入口



- 先人の知恵が詰まった魚介類の保存方法について理解を深めることで、日本人が海洋資源をながきに渡り利用してきた歴史、人と海との密接な関わりを学んでもらうことができた。
- 保存方法の発達によって、腐敗しやすい魚介類も陸から遠い地域で貴重なタンパク源となってきた歴史から、日本人は広域にわたり海産物を重要なものとして利用し、海に親しんできたことが実感してもらえた。
- 寿司型のぬいぐるみを用い、食品の発酵を利用した保存・加工方法の特性、歴史などについて、クイズ形式で楽しみながら学ぶことができるようにしたことで、海産物をいつでも利用できるようにするために工夫を重ねてきた先人たちの苦勞や、日本の魚食文化の奥深さを伝えることができた。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はできません。



- 志摩半島周辺の経済を支え発展させてきた漁業・水産加工業の歴史、伝統を、実物の機器や写真、文献などから学ぶことによって、当地域の住民にとっての海の重要性、現代まで続く盛んな資源利用、背景にある海洋環境の豊さについて知ってもらうことができた。
- 世界的にも評価される日本の水産加工品（缶詰等）の盛んな輸出の歴史、状況を解説することで、日本の海産物の素晴らしさに誇りを持つとともに、海洋立国として海洋資源の重要性や、基礎となる海の環境を守ることの必要性を伝えることができた。
- 基本的な缶詰製造の工程を学ぶとともに、自身でパッケージデザインにも挑戦してもらうことによって（缶詰ラベルコンテスト）、家庭や店舗などで何気なく目にしてしている水産缶詰に対する関心を高め、日常的に海を利用していることを意識させることにより、海に親しむ心の育成につながった。



- 大型の世界地図・日本地図と多数の缶詰の実物を展示し、海産物が積極的・広域的に利用されていることを可視的に理解しやすくした。また中身の生きもの（北海道のトド、三重のイセエビ、和歌山のウツボ、山口のフグほか）や調味などにも地域色があらわれていることを実感してもらい、魚食文化の多様性についての理解を深めてもらうことができた。
- 現代ではインターネットを通じてご当地商品も比較的購入しやすくなっていることから、展示で興味を喚起し家庭での利用が促進されることによって、魚食の普及・拡大に寄与することが期待できる。
- 現代の水産缶詰のトレンド（企業とのコラボ・サバ缶ブーム・味付けの多様化等）や缶詰消費・生産の動向（サバ缶製造の増加、原料の海外輸入への依存等）を実物資料や統計データを基にわかりやすく解説することにより、身近にある水産缶詰を通じて日本の魚食の歴史・現状への理解を深めてもらうことができた。

- 三重県立水産高等学校における缶詰の開発や販売活動などを紹介することで、生徒たちが今後さらに海洋学習を深めてゆくための励みにするとともに、同校の設立や活動の背景にある、志摩半島の漁撈文化・豊かな海産物の水揚げについても関心を持ってもらうことができた。
- 展示した缶詰を使って手軽にできる料理レシピを紹介するとともに調理工程がわかりやすいよう動画で上映することで、自発的な調理、海の学びの実践を促すことができた。

### 【来館者の声】

- 缶詰誕生までの歴史がよくわかりました。むかしから海産物の加工はあり、恵みをもたらしていたことを再認識しました。
- ライトミートとホワイトミートの違いの豆知識がわかりやすかった。もっと普段から食べたいと思った。
- 水産高校生の活動コーナーがよかった。缶詰がむかしから輸出されていることに驚いた。昔のラベルの方がオシャレで、また復活させると缶詰がもっと普及してよいと思った。
- 世界の缶詰について知ることができて興味深かった。海は一つでも、とれるものや特産物としての活かし方など、地域によっての特色を知ることができた。

## 2. 関連事業の内容

### ■オリジナル缶詰をつくろう

【開催日時】 2020年11月22日（日） 11時～12時、14時～15時

【開催場所】 鳥羽市立海の博物館体験学習室

【参加者数】 15人

【実施内容・目的】

- 水産缶詰製造の歴史や工程などについて専門家である講師から解説をすることで、水産缶詰に対する理解を深めてもらった。
- 参加者が持ち寄ったものや未来の自分や近親者に宛てた手紙を缶に入れ、製罐機で缶に封じ込めて缶詰を制作することにより、缶詰に対する親近感が高まるようにした。
- ラベルは自身で絵やメッセージを書き、当地域で獲れる、真珠養殖に利用される色鮮やかな貝殻の粉でデコレーションし完成させることで、海の環境や生態系、海を利用した産業に対する興味を喚起した。



缶詰の構造や特性、歴史、生魚との栄養価の比較など、缶詰の専門家から映像や画像、イラストなどを多数用いて解説を受けることによって、海産物の加工や流通に対する興味を喚起するとともに、魚食の健康効果、価値などについても理解を深めてもらうことができた。



真珠養殖に用いるアコヤガイや、色鮮やかなヒオウギガイなど、志摩半島でとれ、宝飾品産業や食に利用もされる特徴的な貝の粉を用意し、完成品を普段から身近に置いてもらうことにより、当地域の海と関わる産業や食文化についての理解も深め、海に対する親近感も高めることができた。



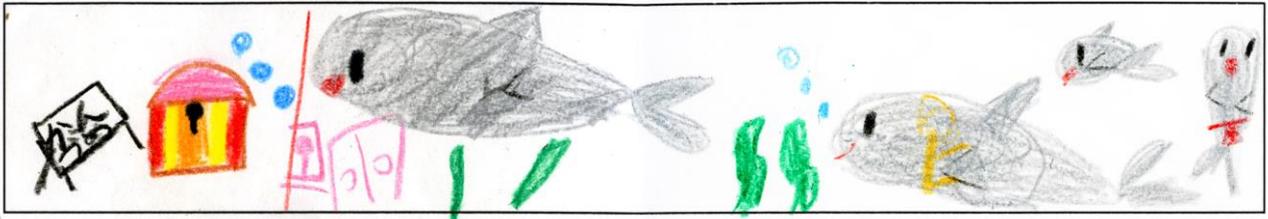
普段から目にすることも多いが、作り方や仕組みはあまり知られていない缶詰ができる瞬間（フタの巻き締め）を間近で見ることによって、今後の日常生活においても水産缶詰を意識し、そのなかに入っている多様な海産物やその獲り方などについても、関心が高まることが期待される。

完成した作品を身近に置いたり、親しい人に贈ることによって、水産缶詰や使用される海の生きものに対しても親近感を持つことにつながる。

### 【来館者の声】

- 貝殻を使って飾り付けができたことが楽しかったです。缶詰の歴史を学べたことが興味深かったです。
- 缶詰の勉強ができてよかった。





コンテスト形式にすることによって、より熱心にラベルデザインを考える作業を通じて、普段何気なく目にしていた水産缶詰をパッケージデザインから見直し、中身の海産物に対しても関心を持つきっかけとなることが期待される。

オリジナルのツナ缶を製造し、最優秀賞の作品を基にして制作したラベルを貼り付けて、来場者に配布することによって、全国でも有数の漁獲量を誇る当地域のカツオ漁と、魚食の魅力をPRすることができた。

作品の審査には三重県立水産高校の生徒たちに参画してもらうことによって、今後の学校における海洋教育や、将来海産物の加工・開発・商品パッケージ等の仕事に携わってゆく上で、参考となる経験をしてもらうことができた。一番上から最優秀賞の応募作品、それを基にしたオリジナル缶詰のラベル、三重県立水産高等学校賞の作品。下は配布の様子。

### 【来館者（入賞者）の声】

- これからスーパーなどで魚の缶詰を見たら、魚がラベルにどうデザインされているかも気になりそうです。
- なぜカツオの缶詰なのかと思いましたが、三重県はカツオを特にたくさんとっている県だということを教えてもらい、納得しました。コロナが収まったら三重に行っておカツオを食べたいです。
- ラベルがかわいく、上手に書けました。おさかな大好きです。

## ■高校生によるカツオの解体ショーと販売会

【開催日時】 2020年10月25日(日)・11月8日(日) 10時~15時  
\*解体ショーは各日11時・14時

【開催場所】 鳥羽市立海の博物館 展示A棟(販売会)  
体験学習室(解体ショー)

【参加者数】(解体ショー)115人

【実施内容・目的】

- 三重県立水産高校の生徒が釣ったカツオを使い、学生たちが解体ショーをしながらさばき方のコツや身体の構造なども解説した。またこれまで同校生徒が開発してきた商品を陳列・販売することによって、小さな子どもから大人まで、楽しみながら海産物の加工や利用について理解を深めてもらった。
- 高校生たちが普段の活動を多くの人に対して発表する場を設けることにより、海に関する学びを深化させ、学習意欲を高めて、海と関わる産業に従事する人材を育成する場となった。



三重県立水産高等学校の水産資源科アクアフードコースでは、普段から授業で魚をさばくほか、企業と協力して海産物を使った商品を多数開発している。カツオの解体とその解説の両方を高校生が行い、さばくうえでのポイントやカツオの身体の仕組み、普段の活動などについて解説することにより、海の生きものの加工方法や身体の構造などに興味をもってもらうとともに、当地域が豊かな海産物に恵まれ、それらを加工する伝統が受け継がれていることを伝えることができた。



高校生たち自身が開発した商品を販売し、自分たちで考えて、商品の特徴や加工の方法などを、動画やパネルなども用いながら解説することによって、普段の学習をより深化させることができた。また水産高校の活動を広く知ってもらうことにより、当地域に海産物加工の伝統が根付き、またその背景にある豊かな海の環境、生態系を感じてもらうことができた。

今後高校へ進学してゆく年代の子どもたちにとっては、近い年代の生徒たちの活動を知ることによって、海に対してより興味を抱きやすくなり、将来海の産業に携わる人材の育成につながることを期待される。

今年度は新型コロナウイルスの流行によって、生徒たちの課外活動が大幅に制限されており、生徒からは、普段の学習の成果を発表するとても貴重な機会となった、直接消費者と触れ合うことで、どんなものがいま好まれているのかが感じられてよかったとの感想があった。

また、解体や解説が一日目より二日目うまくなったことが実感できて自信になったとの意見もあった。学習意欲を高め、今後さらに自主的にも海洋学習を進めてくれるものと期待される。

## 【来館者の声】

- この地域に水産高校があることや、このようにいろいろな商品を高校生が開発していることを初めて知りました。これからもがんばってほしいです。
- 高校生が上手にカツオをさばいているのがすごいと思いました。このあたりは美味しい魚がたくさんとれるので、若い人たちがこれからたくさん活躍してほしいです。
- カツオがおいしそうでした。ぼくも上手に魚を切れるようになりたいです。

## ■世界一クサイ缶詰に挑戦！

【開催日時】 2020年11月1日（日） 11:00~11:30

【開催場所】 鳥羽市立海の博物館映像ホール及び敷地内の屋外

【参加者数】 94人

【実施内容・目的】

- ニシンの塩漬けを発酵させた「世界一」臭いと言われるスウェーデンの缶詰“シュールストレミング”を開け、中身のにおいを参加者にかいでもらった。日本にはない缶詰に接してもらい大きなインパクトを与えることで、海の食文化の多様性と奥深さを感じてもらった。



シュールストレミングや鮓(寿司)に代表される、発酵を使った伝統的な保存方法、また缶詰誕生の歴史などを学芸員の解説から学ぶことにより、人類が海からの恵みをながく、無駄なく、積極的に利用してきた歴史を理解してもらうことができた。



開封したシュールストレミングのなかの様子を見て、においをかいでもらうことにより、感覚的に海外の魚食文化を学び、海産物加工の多様性、奥深さなどについての興味を喚起できた。

また段ボールの空気砲を使って臭いをかぐなど、子どもたちでも楽しみながら水産缶詰について学ぶことができた。

## 【来館者の声】

- 本当に食べ物かと思うくらいくさかったです。こんな缶詰があるなんて、世界は広いと思いました。
- テレビ番組で時々でてくるので気になっていました。貴重な体験ができてよかったです。最初の歴史の話もわかりやすかったです。
- すごいくさかった。ニシンっていう魚をはじめて知りました。日本のくさやとどっちの方がくさいかなと思いました。

## 【事業全体のまとめ】

- 国内・海外あわせて300種以上の水産缶詰を入手し、展示したことによって、人は広い地域で、多種にわたる海産物を積極的に利用していることを伝え、海の生物そのものや加工の歴史について興味を持ってもらうことができた。  
またそれにより、衰微傾向にある魚食の推進・普及の一助になる事業展開ができた。
- 各地を代表する漁業（静岡のマグロ漁、三重の海女漁、和歌山のウツボ漁、山口のフグ漁、カナダのサケ漁 ほか）や、特徴的な料理（岩手のいちご煮、石川の山海煮、佐賀の松浦漬、ミクロネシアのサバのココナッツミルク煮 ほか）を反映した多数の缶詰を通じて、各地の特色ある漁撈習俗、多彩な魚食文化に理解を深めてもらうことができた。
- 多数の缶詰を収集することで、アニメなどサブカルチャーとのコラボ缶詰、かつては多くの種類があったクジラの缶詰、最新の缶詰トレンドなど多様なコーナーを設けることができ、観覧者の興味・嗜好にに応じて、水産缶詰やその加工・味付けなどに対する興味を喚起することにつながった。
- 地元の水産高校の活動を紹介するとともに、複数の付帯事業に感覚してもらったことにより、生徒たちの学習意欲の向上、学習の深化に繋がり、海産物の加工・漁獲ほか海の産業に携わる人材の育成に寄与することができた。
- 東洋製罐グループをはじめ、専門家との連携や講師としての招聘ができたことによって、展示内容により専門的な内容を盛り込み充実させることができた。また付帯事業においても製罐機器の持ち込みや専門家による講話が可能となったことで、参加者は通常ではできない体験を通じ、海産物加工の歴史や技術についての理解を深めることができた。
- 付帯事業の缶詰ラベルコンテストにおいて、ラベル審査だけでなくオリジナル缶詰（カツオ）の製造・配布までできたことによって、当地域の伝統的な漁業や、代表する海の産物のPRをすることが可能になった。

## 3. 主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 公益財団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会	後援名義の使用、缶詰の製造量・輸出量等の統計データ提供、缶詰産業の現状などについての情報提供
2. 東洋製罐グループ	展示資料・パネル掲載画像の提供、製缶産業についての情報提供
3. 東洋食品工業短期大学	OB会であるアップール会への依頼仲介、展示内容及び付帯事業（ラベルコンテスト）でのカツオ缶詰製造に関するアドバイス、付帯事業（オリジナル缶詰づくり）における講師派遣
4. 東洋食品工業短期大学 OB 会 アップール会	会員の所属先企業からの展示資料（缶詰）提供
5. 東洋食品研究所	展示資料の借用、高碇達之助氏に関する情報提供
6. 流通科学大学経済学部 村上友章研究室	高碇達之助氏及び三重県の缶詰産業史に関する情報・データ提供、資料所在情報の提供
7. 三重県立水産高等学校	展示資料の借用、生徒へのインタビューを基にしたパネルの作成、付帯事業（ラベルコンテスト）応募作品の審査、付帯事業（カツオ解体ショーと販売会）への参画
8. 清水食品株式会社・はごろもフーズ株	展示資料の借用・提供、缶詰の製造方法・輸出の現況

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はできません。

株式会社・京和商事株式会社 ほか	などに関する情報提供
9. ケンシヨク「食」資料室	展示資料の借用、資料所在情報の提供

#### 4. 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. freek Vol.120	2020年9月1日
2. 朝日新聞	2020年9月15日
3. 伊勢新聞	「水産缶詰の世界に驚き」2020年9月21日
4. 中日新聞	「缶詰オリンピック いくつ知ってる？」 2020年9月24日
5. 朝日新聞	「水産缶詰 国内外から300種」 2020年9月28日
6. simple 11月号	2020年10月1日
7. 毎日新聞	「水産缶詰 魅力たっぷり」2020年10月9日
8. 東海じゃらん 12月号	「ブームの今こそ知りたい、水産缶詰のヒミツ。」 2020年10月30日
9. freek Vol.122	2020年11月1日
10. 毎日新聞	「カツオ生き生き」2020年12月12日
11. 中日新聞	「カツオの缶詰 31日から配布」 2020年12月20日

以上