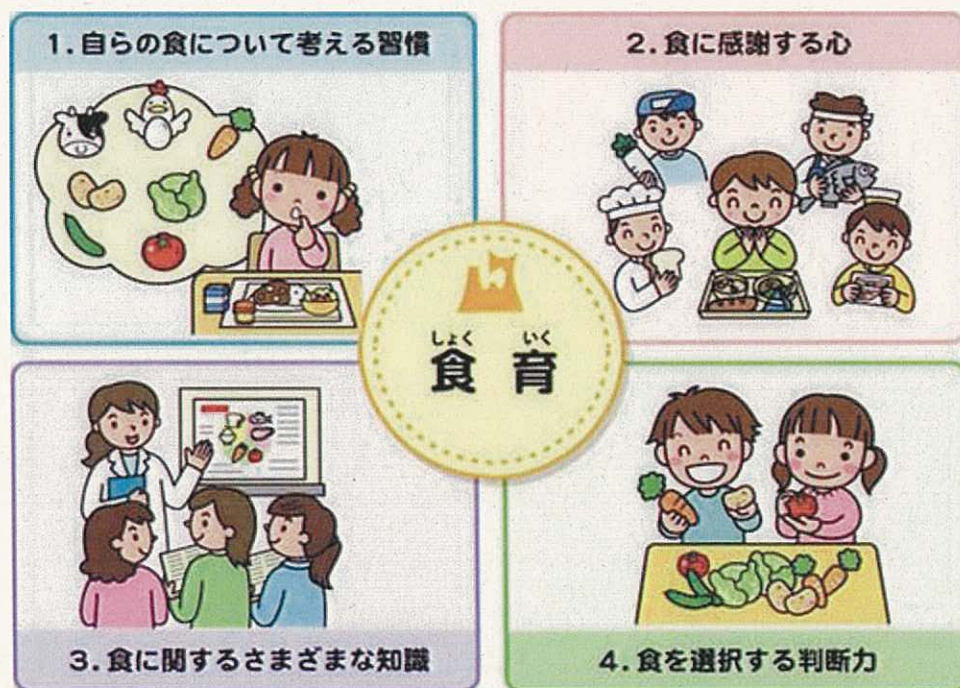


しよくいくうんどうもくひょう 国の食育運動目標とは？

私たちの国の食をめぐる問題を解決するため、平成17年6月、「食育」に関する取り組みを総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することなどを目的として、食育基本法が公布されました。

食育基本法では、食育は、生きる上での基本であって、教育の三本の柱である「知育」、「徳育」、「体育」の基礎となるべきもので、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとして食育の推進が求められるとしています。



私たちが取り組む食育運動

こうした考えのもと、食資源が豊富な別海町で生まれた私たちは、町民一人ひとりがより一層

- ◎食についての意識を高め
- ◎自然の恩恵や「食」に関わる人々への感謝の念や理解を深めるとともに
- ◎「食」に関して信頼できる情報を集め
- ◎正しい情報に基づく適切な判断力を身につけていく

必要があります。身近な場所で取り組まれている食育活動を知り、それらを体験することで、食育への理解を深めましょう。

酪農現場における食育体験

食事のあいさつ「いただきます」は、食べ物となった動植物から命をいただいていることへの感謝と、食べ物の生産に関わる方や料理をしてくれた方などへの感謝の言葉です。この感謝の気持ちをはぐくむ上で、食品の生産や加工の現場を見学したり、体験することはとても重要なのです。

乳牛が約11万頭飼育されている別海町では、町の至る所に酪農現場が存在します。しかし、あまりにも身近な存在なので、機会がなければ中々それらの現場を体験することはありません。

では、実際に別海町で行われている酪農現場ではどのような食育体験ができるのでしょうか？

全国でも別海町だけのすごい取り組み！？福祉牛乳給付事業

別海町では町民の健康増進のために、昭和59年4月から満70歳以上の高齢者、妊娠6ヶ月以上から出産後1年の妊産婦、未就学児など別海町内の約4,000人へ町内13ヶ所で週2回、牛乳が給付されているんだよ！



生乳生産量日本一の町には欠かせない酪農体験

酪農体験は、「生きる力」を育む「心の教育」や「生命尊重の教育」「食の教育」などの他に、日々牛乳を生産する酪農家の努力や工夫や地域農業との結びつきや自然との共存の仕組み、牧場の家畜や動物の生態など、いつもの学校の勉強では学習できないことが学べるんだ。



哺乳瓶を使った乳あげ体験



子牛に飼料と牧草を運ぶ様子



牛が牧草を消化する仕組みを学べます

生産現場の社会科見学

スーパーやコンビニでも手軽に購入できる牛乳ですが、その工程は、牛を育てる牧草づくりから始まっているのです。

別海町では、いつも飲むおいしい牛乳の裏側にある酪農家さんの苦労や製造会社の努力を社会科見学で学ぶことができます。



ウェルカムミルク？

別海町では来客時に、小さなカップに注いだ牛乳でをもてなす施設があります。

この「来客時には牛乳をまず一杯」という取り組みは、現在は別海町をはじめ、根室管内の農業協同組合やレストラン、スナックなどに広まっています。



別海町のジャンボホタテ

ジャンボホタテの理由とは？

野付沖の天然ホタテは、とにかく肉厚で味わい濃厚。首都圏のお寿司屋さんや高級レストランでも一級品のホタテとして重宝されています。そのおいしさのひみつは海にあります。野付半島から国後島までは最短で16キロメートル。この狭い海峡に、エサとなるプランクトンを豊富に含んだ潮が勢いよく流れ込み、最高品質のホタテを育てるのです。実際に野付産のホタテは、旨みの素ともいえるグリコーゲンがたっぷり。大きさも自慢で殻長15cm前後の中身は貝柱2Lサイズ(16~20粒で1kg)のものから3Lサイズ(11~15粒で1kg)のものまであり、これぞ「ジャンボホタテ」と呼ばれるゆえんです。生(刺身)でよし、焼いてよし。ホタテを春巻きにした新・ご当地グルメ「別海ジャンボホタテバーガー」も人気を集めています。



北の漁師の格闘技！？

毎年5月初めに旬を迎えるジャンボホタテは、まだ薄暗い4時頃に港を出て、日の出とともに漁がスタートします。

別海町では、海に稚貝を撒き、3年のサイクルで収穫される「地撒き方式」と呼ばれる漁方で育てられ、とてつもなく重い鋼鉄製の「ハッシャク」と呼ばれる網で水揚げされます。荒れた日にはビルの2階建ての高さもある波に揺れながら重いハッシャクを使って作業することからも、海の格闘技と呼ばれることも・・・



ジャンボホタテはジャンボグルメとして町おこしにも

別海町では、こうして水揚げされた野付産のホタテを使ったグルメとして開発したのが「別海ジャンボホタテバーガー」。春巻きにしたジャンボホタテを四角い道産小麦パンズに挟んだユニークな四角バーガーとして、様々なグルメコンテストで受賞されています。



別海町(尾岱沼)の北海シマエビ

伝統的な漁法が持つ自然との共生のあり方とは？

別海町の東側に位置する尾岱沼^{うたせぶね}で水揚げされる北海シマエビは、全国的にも有名です。

そのシマエビを捕る漁法は打瀬舟と呼ばれ、白い帆で推進力を受けて進む舟に乗って行われる伝統的な漁法です。

特に尾岱沼の打瀬舟は、北海道遺産にも指定されていて、浅い海底の海草を傷つけにくく、自然に優しい漁法として他の地域でも見直されつつあります。

操業期間は、夏漁は例年6月下旬から、秋漁は10月下旬からの約1ヶ月間であり、資源保護のために漁獲許容量を設けているため、操業期間が早く終漁する場合があります。



北海道遺産「打瀬舟」で出漁の様子

尾岱沼が身近な存在である私たちは、よく目にする光景ですが、実はとっても貴重な資源なんだよね。

最高級と称される尾岱沼の北海シマエビ

伝統ある漁法と絶好の生息環境によって水揚げされたシマエビは、最高級品として全国へ出荷されます。旬になると別海町の食卓に上がるのは、まさに生産地ならではの特権なのです。



性転換するエビの不思議



尾岱沼で水揚げされるシマエビは、かなりの変わり者。なんと成長途中に「性転換」するのです。生まれてから0歳までを未成熟なオスの状態で過ごす、1歳でオスとして成熟し繁殖に参加。2歳になると今度はメスに変身して繁殖に参加する。これが「基本の変身パターン」なんだ。

このほか熱帯魚などの一部にも性転換するものがありますが、形態を変えるのはエネルギーのロスが多いため、生物全体で見るとごくわずかしいません。エビの中でも、ホッコイエビやその仲間である甘エビ、ボタンエビなどに限られています。

それでもあえて性転換を行うのは、これがホッコイエビにとって子孫を残す最良の方法だからなのです。人間を除くすべての生き物は、より多くの子孫を残せるように進化してきています。ホッコイエビの場合は、オスメス別々に生まれるよりも、一つの個体が途中で性転換したほうが効率がよいということなんだ。

別海町が誇るブランド西別鮭

別海町民が誇るべき伝統と味”西別鮭”

別海町を流れる西別川を故郷として帰ってくる”献上 西別鮭”。

世界有数の透明度を誇る摩周湖の伏流水で育ち、丁寧に塩引きされた鮭は、徳川幕府第11代将軍徳川家斉より幕末まで、“献上鮭”としての栄誉を授かりました。

その製法は現在まで受け継がれていて、味も格別と言われています。

町民はよく目にする鮭ですが、実は格式の高い献上鮭なのです。



熟練職人の手によって味に磨き（価値）をかける

すべてを手作業で行う西別鮭の甘塩造りは、10年、20年というベテラン職人が1本1本手作業でつくりあげます。こうして製品化された西別鮭は全国の百貨店やスーパーで高級品として販売されます。実はわたしたちの身近なところで伝統のものづくりが行われているんだね。

■製品ができるまで

生産（水揚げ）



熟練職人による加工



流通（百貨店・スーパー等）



地元民は食べたことがない！？

観光客にも絶大なる人気！泊まって食べる朝食グルメとは？

こうして製品化された西別鮭は、観光客が宿泊した朝の朝食グルメとして、町内のホテルや旅館で提供されています。宿泊しなければ食べられないことから、地元民でもなかなか食べる機会がないご当地グルメとして観光客からは人気を集めています。

