

第6回食育活動表彰 受賞者インタビュー

2022年5月12日発行

中国四国農政局

消費・安全部
消費生活課

(令和4年3月30日撮影)

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。

今回は、水族館における魚食の普及啓発活動に取り組み、「第6回食育活動表彰」において消費・安全局長賞を受賞された山口県の「下関市立しものせき水族館『海響館』（公益財団法人下関海洋科学アカデミー）」の活動を御紹介します。

水族館の魚は「美味しそう！」でしょ😊 ～オープンラボ、特別企画展 「美味sea(おいしい)水族館」を開催～ 下関市立しものせき水族館「海響館」

下関市立しものせき水族館『海響館』で、展示部魚類展示課の久志本鉄平さんにお話を伺いました。

農政局：「オープンラボ（水産大学校との共同開催）」で「魚食」をテーマとしたきっかけを教えてください。

久志本さん：「オープンラボ」は、水族館オープン当初から実施しており、水産大学校の先生方の研究や専門の分野を一般の方にも分かりやすく紹介しています。年間20以上の様々なテーマで展開する中で、「食」は年齢・性別を問わず関心が持てる内容であることから、魅力あるテーマの一つとして取り上げています。

「煮魚教室」は、魚食へ抵抗を示す理由の一つは骨があることでの食べ辛さと考え、骨格を知ることによって食べることがこれまでより容易になったり、楽しくなったりすることで、魚食へのハードルを低くしようとする目的で行っています。その内容は、耳石やタイのタイ（胸鰭（むなびれ）の骨）など、見つけることが楽しく、また種ごとに形を集める楽しさなど「オープンラボ」だけでなく、自宅でも学べる工夫を取り入れています。



煮魚の骨のかんさつ、「煮魚教室」の様子



「オープンラボ」開催中

農政局：コロナ禍で工夫をされたことはありますか。

久志本さん：昨年実施した、魚食をテーマにした「特別企画展」ではコロナ禍で外食も減っていると推測されたため、自宅でもできるレシピを館内の常設展示エリアや企画展会場内で紹介し、特別企画展の連動企画として行う講演会をオンライン開催として実施し、その後YouTubeに動画を公開し多くの方に見ていただけるようにしています。



水槽内の魚を使って「映えレシピ」を紹介



市場にはお得な魚がいっぱい

農政局：活動を通じて、どのような成果や反響がありましたか。

久志本さん：「特別企画展」では期間中約26万人の来館者に見ていただくとともに、新聞の取材が3件あり、関連イベントや関連記事をHPに5件UPすることができ、多くの人に魚食について広く知っていただくことができました。

しかし、一部課題があり、「オープンラボ」にしても企画展にしてもその効果を汲み取る機会が少ないことです。「煮魚教室」では、実施後アンケートにて自宅でも今後取り組んでみますといった回答を得ることが多いですが、その後どれくらい変化したのかなどの把握することができれば、更に良いものになると思います。

農政局：今後の展開をお聞かせください。

久志本さん：現在は、海洋教育プログラムの一環として魚食をテーマにしたものの作成に向けて動き出そうとしています。下関は日本海・瀬戸内海・関門海峡という三つの海に囲まれ多くの海の恵みがあります。地域にも多くの魚食に関わる地域資源があります。水族館がハブとなって地域の魅力について魚食を柱に学び、発信できればと考えています。

【お問い合わせ先】

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課

〒700-8532 岡山市北区下石井1-4-1

TEL (086) 224 - 9428 (直通) <農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/index.html>