

漁業関係者から学ぶ食育教室

事業実施主体：広尾町（北海道）

- 広尾町でも食生活の乱れによる生活習慣病が深刻化しており、次世代を担う子どもたちから親世代も含めた町民全体への「生涯食育」が重要となっている。
- 太平洋沿岸に位置する広尾町は、漁業資源も豊富にあることから、地元の資源を活かした食文化を学びながら、自らも調理して栄養バランスのとれた食生活が実践できるよう、地元漁業関係者を講師とし、町民を対象に魚さばき体験・昆布の学習会、さらに、町内の子どもたちを対象に料理教室を実施した。

北海道

ひろおちょう
広尾町

【取組の内容】

○ 魚さばき体験・昆布の学習会

広尾町民を対象に、漁師や漁協女性部を講師とした魚さばき体験と昆布の学習会を行い、地域の食文化や調理方法などについて学んだ。



○ 子ども料理教室（お魚体験会）

広尾町の小学生29名を対象に子ども料理教室を行った。

参加した子供たちは、講師が魚を捌く様子を真剣に見学し、初めて触る魚に怖がりながらも興味を持って作業を行っていた。

【取組の成果】

○ 魚さばき体験・昆布の学習会

終了後のアンケートでは、参加者から「魚の捌き方、昆布の使い方が知れてよかった」「新鮮な魚は美味しくて驚いた」「地元の良さをアピールし素晴らしい」といった意見が寄せられ、漁業や地元食材の魅力を再発見し、地域における食文化の継承や健康的な食生活への理解や関心の向上につながった。

○ 子ども料理教室（お魚体験会）

子どもたちも、魚さばきを含めて楽しく調理を行うことで、食べ物の大切さやバランスよく食べることの必要性について、理解を深めることができた。

【事業の目標】

○ 食文化の継承度

事業実施前 50%
→事業実施後 84%

○ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合

事業実施前 73%
→事業実施後 97%

