

魚食に親しむ食育教室の開催

- 「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」では、「食文化での地域づくり」を基本目標の1つとし、市民が食や食文化を楽しみ、親しみをもちながら主体的かつ意欲的に活動を行うことができる環境と食育や健康づくり、市民学習などに接する機会の創出を図っている。
- 魚食離れや地元における庄内浜産水産物の地産地消の機運低下を受け、食生活の基礎が形成される子どもを対象として、魚に触れる機会を提供するため、山形県の認定を受けた「庄内浜文化伝道師」や町の魚屋さんなどを講師とし、地元で獲れた魚の捌き方の実演や魚・漁業・魚食に関する食育教室や調理講習会を開催した。



【取組の内容】

- 保育園児を対象とした食育教室の開催
保育園児の前で地元で獲れた魚の捌き方の実演を行い、魚の生態や魚食に関する講話を行った。魚は保育園の給食として園児に提供された。
- 小学生とその保護者を対象とした調理講習会の開催
小学生の前で地元で獲れた魚の捌き方の実演を行い、魚の生態や魚食に関する講話と魚を使用した調理実習を行った。



魚食等の講話



魚の捌き方の実演



保育園の給食

【取組の成果】

- 魚の生態を学び、魚に直に触れ、魚料理を食べることにより、保育園児や小学生の魚に対する理解が深まった。
- 子どもや保護者の魚食への理解が深まり、魚食文化の普及や水産物の地産地消の促進につながった。

【成果】

- 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承している者の割合（参加者アンケートによる）
実施前 50.4%
→ 実施後 96.2%(+45.8%)
- 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（参加者アンケートによる）
実施前 74.8%
→ 実施後 100.0%(+25.2%)

