

事例

気仙沼の魚や漁業を学び、生きた魚を生きた教材に、地域の自然や文化等を愛する心、食への感謝の心を育む取組

気仙沼^{けせんま}の魚を学校給食に普及させる会（宮城県）

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会は、平成24（2012）年に、気仙沼商工会議所、気仙沼漁業協同組合、一般社団法人大日本水産会、株式会社^{うすぶく}白福本店の4団体で設立されました。次世代を担う子供たちに、食の大切さ等を知ってもらうとともに、自分たちが暮らす三陸沿岸地域の食や水産業について子供たちに知ってもらうことで、子供たちが食に関わる方々に感謝し、将来、価値のあるものを選ぶようになってほしいと願い、活動に取り組んでいます。

日本の水揚量は年々下降傾向にあり、魚食離れも進んでいます。この課題に対して、漁師による出張授業やタブレット端末を使用した授業で子供たちが漁業を学んだり、魚市場、漁船、加工場の見学といった体験をしたりする活動を行っています。タブレット端末を使用した授業では、漁師の話を聞いた後、端末を操作して水揚量等漁業の基礎知識を学べるほか、様々な方々との関わりで給食が作られていることを学びます。また、魚を使った給食を提供する際には、給食ができるまでの過程を示したパンフレットを無料で配布し、食料の生産から給食ができるまでの過程の理解を深めてもらっています。子供たちからは「給食はたくさんの苦勞があって届いていることを知り、残さず食べたいと思った。」「魚を食べる時には感謝して食べようと思った。」といった感想が寄せられています。

このように、気仙沼で水揚げされた魚や気仙沼の漁船が漁獲した魚を学校給食等に用いて、地元の水産加工業者とも連携し、子供たちの身近な環境で生産された魚を生きた教材として活用することで、地域の自然や文化等を愛する心、食への感謝の心を育てています。

そのほか、食育の活動を通じて地産地消の推進を図りながら、地元の教職員や管理栄養士を対象とした勉強会、給食の検討会に参加したり、他県の小学校でも食育の授業を行ったり、気仙沼市の郷土料理を食べてもらう取組を行っています。

今後は、さらに他の地域との交流を進めたり、日本全国とつながり、学びや知るきっかけを作っていきたいと考えています。また、行政や民間企業等との更なる連携も図りながら、食育につながる取組を進めていきます。



漁師による出張授業



給食でメカジキメンチコロッセを食べる児童