事例

小学校での「ふれあい給食」による低・未利用魚の普及を通じた食育の取組(第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

平塚市漁業協同組合(神奈川県)

平塚市漁業協同組合では、漁業や魚に対する子供たちの関心を高めるとともに、給食での 低・未利用魚の活用を目指した、様々な活動を行っています。

活動の1つとして、地元の産業を学習する小学5年生を対象に、漁業者が市内の小学校に出向き、地元の漁業や魚に関する授業を行った後、児童と一緒に魚を使用した給食を囲む「ふれあい給食」に取り組んでいます。「ふれあい給食」では、地元での漁獲量は多い一方で市場価値が低い、小サバやシイラといった低・未利用魚を活用することで、児童の漁業への理解を深めてもらうとともに、低・未利用魚の普及にもつなげています。児童に親近感を持ってもらえるよう、若手の漁業者が参加し、普段は目にする機会のない漁業の現場の臨場感を感じてもらうため、出港から沖での操業、漁港に戻ってから水揚げの状況まで、一連の様子を動画で紹介するとともに、実物の漁具や魚を持ち込んだり、漁業者による魚のさばき方を実演したりするなど、様々な工夫を凝らしています。

また、5年生が総合学習の時間で「平塚のシイラ」について調べてPR動画を作成、6年生がレシピを考案して「シイラ給食」を実現するとともに、シイラカルタを作成し地域に寄贈した小学校もあり、児童の主体的・対話的で深い学びの実践に寄与しています。そのほか、児童の要望に応えた事業者が給食のレシピの商品化を行うなど、本活動を契機とした地域における低・未利用魚の普及にもつながっています。

本活動は、低・未利用魚の活用によって、子供たちが地元の漁業者と交流し、漁業について知ることができる貴重な機会を提供する場となっています。今後も、異なる品種の低・未利用魚を活用した給食メニューを考案するなど、子供たちの漁業に対する理解促進に努めます。さらに、活動を通じて魚が好きな子供を増やし、家庭や地域での低・未利用魚の活用につなげ、持続可能な食を支える食育の推進に貢献していきます。



魚のさばき方を実演する様子



児童がメニューを考案し、お互いに発表