

尾鷲市・尾鷲市教育委員会

三重県
活動期間：14年

地元水産物を活用した食育推進活動

体験と学習で若い世代に水産業の魅力を伝え、 興味を引き出す機会を提供

近年、魚離れが進んでおり、本市のような水産物の産地でも、生の魚を見る機会や、家庭で魚をおろす機会、また魚を食べる機会が少なくなっています。この現状に対処するため、若い世代を対象に、実際に水産物を「見る」「触れる」「食べる」といった体験を提供し、水産現場や魚食の意義について学ぶ場を設けています。具体的には、漁業現場や魚の生態について学んだり、実際に魚をおろして調理したりする活動を通じて、水産物の魅力を深く実感してもらうことを目指しています。これにより、若い世代が水産業に対して関心を持ち、将来的に水産業の担い手となること、また水産物の消費拡大に繋がることを期待しています。地域の水産業の未来を担う人材の育成と、地元水産物の消費促進に貢献することが、この活動の重要な目標です。



保育園での魚食講座



出前水族館

地元産の新鮮魚を使った料理教室で、 おろし方を学び、魚の魅力を体験

本市では、各学校を対象に、カツオやタイ、アジ、アオリイカなど地元で獲れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。ここで魚をおろす楽しさや美味しさなどの魅力を知ってもらい、将来の魚食習慣に繋がることを期待しています。



養殖マダイ料理教室



アジ料理教室



カツオ料理教室

間伐材を用いたアオリイカ産卵床体験

市内の小学校高学年を対象に、尾鷲ヒノキの間伐材を活用してアオリイカの産卵床を作成し、湾内に沈設する体験活動を行っています。この活動は、地域の森林資源を有効に活用し、間伐材を水産業に役立てる取組として、資源の増大や循環型社会の推進に貢献しています。さらに、ふ化したイカの観察会や、イカを使った料理教室などの体験プログラムを通じて、子どもたちに森林整備や水産資源の保護の重要性を伝えることを目指しています。こうした活動を通じて、子どもたちが水産業や自然環境への理解を深め、地域資源としての水産物に対する関心を高め、将来の持続可能な水産業を支える担い手の育成にも繋がることを期待しています。



産卵床の沈設体験



孵化したアオリイカの観察会



この度は、栄誉ある賞を賜り、大変嬉しく思っております。心よりお礼申し上げます。魚離れが進む中、地元の魚を知り、その生態や調理法を学び、最後に食べるという体験を通して、水産業の重要性を地元の子どもたちに伝えていくことが、地元水産物の消費拡大や担い手確保、育成につながると確信しています。この取組は、尾鷲市が推進しているふるさと教育とも密接に関係しており、今後も継続していきたいと考えています。

尾鷲市教育委員会 教育長 田中 利保