事例

地域で広がる「さかな丸ごと食育」の取組

一般財団法人東京水産振興会（東京都）

一般財団法人東京水産振興会（以下「東京水産振興会」という。）では、消費者への魚食普及を目的に、日常的な水産物の摂食とその効果に関する食生態学的研究を行い、その成果として、平成23（2011）年に「さかな丸ごと探検ノート[1]」（以下「探検ノート」という。）を発刊しました。そして、「探検ノート」を活用した「さかな丸ごと食育」実践活動を、栄養・食を支える専門家の質を高める研修事業等を行っているNPO法人食生態学実践フォーラムと連携して行っています。

「さかな丸ごと食育」の特徴は、「人間と食物と環境との関わり」の深さ・広さ・その循環性について魚を例に、研究や実践で検証してきた「根拠のある内容」を基に学び合うことによって、学習者が考え、工夫し、実践できる力を育むことを狙っていることです。地球の資源である魚の生態や生産・流通から食卓までのフードシステムを含め、生きる力の形成へと、魚のことを「丸ごと探検」します。その実践活動の特徴は、学習を支援する質の高い人材を養成し、全国的かつ組織的であること、魚は地域の特徴が色濃く多様であり、地域の特性を生かしていることです。これまでに登録された養成講師[2]は850名になり、上記の研究の成果、新開発した教材、活動事例の紹介等のニュースレターを共有し、活動に生かし合っています。

「さかな丸ごと探検ノート」－さかなと人間と環境の循環図

【豊海（とよみ）おさかなミュージアムを拠点に広がる「さかな丸ごと食育」の取組】

東京都豊海（とよみ）水産埠頭（ふとう）にある東京水産振興会は、情報発信施設の豊海（とよみ）おさかなミュージアム（以下「ミュージアム」という。）を運営しており、そのミュージアムを会場とし、食育セミナーを実施しています。セミナーは、NPO法人食生態学実践フォーラムの理事である専門講師と東京水産振興会の職員でもある養成講師が中心となり、ミュージアムのある地域の子供や大人とともに、それぞれ月１回、継続して実施しています。参加者は、「探検ノート」を活用しながら、ミュージアムに豊富にある書籍や映像などの資源も参考にして旬の魚について調べたり、併設されたキッチンで魚料理を主菜にした食事づくりをしたり、魚についての理解を深め、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を共食して、学びます。

1　編著：足立己幸、著：竹内昌昭、発行：一般財団法人東京水産振興会（2011）

2　「さかな丸ごと食育」の講師には、専門講師と養成講師の２種類があり、いずれも所定の研修を修了する必要がある。

令和２（2020）年度、新型コロナウイルス感染症の感染拡大によりミュージアムを閉館せざるを得ない期間がありましたが、参加者とメールでやりとりをしたり、参加者が他の参加者に資料を届けたり、セミナーを開催できない状況でも情報を共有することによって、つながりを継続できるよう工夫を凝らしました。今後も、ミュージアムは、地域の人々が「さかな丸ごと」の面白さや大切さに気付くことができ、いきいきと過ごすことができる場となるよう、地域の人とのつながりを大切にした活動を続けていきます。

【地域の特性を生かした「さかな丸ごと食育」を共有して広がる地域の連携】

「さかな丸ごと食育」の専門講師である宮城学院女子大学教授は、学生とともに、塩釜市水産振興協議会と連携し、塩竈市魚市場を拠点とした「塩竈さかな丸ごと探検隊」の活動を行っています。塩竈の子供たちに魚の町である塩竈[1]のことをもっと知ってもらうことも狙いの一つです。

塩竈市魚市場は、東日本大震災により被災し、平成27（2015）年７月に一部が再建[2]されました。その際、魚を売るだけでなく、消費者と直接関わる活動も行いたいと、「魚食普及スタジオ」を併設しました。「塩竈さかな丸ごと探検隊」では、魚市場の人々からメバチマグロのブランド「三陸塩竈ひがしもの」の話や取扱い日本一の冷凍キンメダイが塩竈の加工業者の手により加工製品になる話を聞いたり、スタジオでキンメダイの干物や特産品の揚げかまぼこを作ったり、地域の加工場の揚げかまぼこ作りに使った廃油をバイオディーゼル燃料にした市内循環バスを見学したりします。参加した子供たちは、「日本一、すげえ！」、「おいしい！」、「バスの排気口から揚げかまぼこの匂いがする。」など、「さかな丸ごと食育」を体感します。また、魚市場で開かれるお祭りで活動の内容を地域の人々に報告（発信）する機会を設けており、子供たちは学んだことを他者に伝えることによって、やりがいも体感します。

令和２（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染予防のために、人数を減らして実施を続けました。また、「塩竈さかな丸ごと探検隊」の「学ぶ」から「伝える」までの一連の活動を「塩竈モデル」として冊子にまとめました。

魚料理が主菜の食事づくり

東京水産振興会は、生産者と消費者の双方の視点に立った水産業の振興に取り組んでおり、「さかな丸ごと食育」の推進はその柱となっています。このような経緯を踏まえ、「さかな丸ごと食育」の取組を地域に根ざした持続的な活動として定着させ、より一層推進していくため、塩竈市（塩竈市魚市場）と連携して「塩竈モデル」を活用した「さかな丸ごと食育」活動を進めていくとともに、食育の推進と魚食普及等を目的とした包括連携協定締結に向け協議を進めています。

1　塩竈市は全国に13か所ある特定第３種漁港（第３種漁港（利用範囲が全国的な漁港）のうち水産業の振興上特に重要な漁港で政令で定めるもの）の一つで、全国有数のマグロ水揚げ港である塩釜漁港を有するとともに、かまぼこなどの水産加工品の製造工場も多く、水産業が基幹産業として深く根付いた地域である。

2　その後、平成29（2017）年に全面改築工事を終えた。