

魚の文化を伝える食育

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

■事業に至った経緯と目的

次世代を担う子どもたちに学校給食を通して、東日本大震災を経験して改めて実感した「エネルギーの大切さ」「食の大切さ」「人のつながりの大切さ」や三陸沿岸地域には世界に誇れる食や水産業があるということを伝えたいという思いで事業を発足した。

気仙沼で水揚げされた魚を学校給食等に用い、「生きた教材」を活用することで、子ども達に水産業への関心を深めてもらい、郷土を愛する心、食への感謝の心を育成している。また、食育活動を通じて地産地消の推進を図り、気仙沼の魚食文化や水産業の復興に寄与することを目的としている。

■食育の取り組み

魚市場・漁船・加工場の見学

気仙沼の基幹産業である水産業について理解を深めるため、幼稚園、小学校の子どもたちを対象に魚市場、まぐろ漁船、加工場などの現場見学を実施している。まぐろ漁船では、凍結室やエンジン、船員室などの船内見学、まぐろの種類や漁獲している場所などの説明があり、遠洋漁業の仕事を学ぶことができる。

所在地：宮城県気仙沼市

2012年12月に気仙沼商工会議所、気仙沼漁業協同組合、(一社)大日本水産会、(株)臼福本店の4団体で「遠洋マグロ船の漁獲物を学校給食に普及させる会」を設立。2013年8月に名称を「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」に変更した。現在24団体で構成。

子どもたちの身近な環境で生産された「生きた教材」を学校給食等に用いて、地元加工業者と連携しながら、「食文化を見つめなおすプロジェクト」、「魚食普及による地域創生を図るプロジェクト」などの活動を行っている。



水産加工業への理解と魚食文化の継承

料理人と連携し、地産地消を旨とした独自の商品開発を行い学校給食で提供している。一例としては、メカジキを用いた「冷凍メカジキメンチコロッケ」の開発に取り組み、給食の調理現場では揚げるだけという調理時間の短縮も可能となった。地元産原料を主体として数量や品質での安定供給を実現し、最終的には商品として販売を行い、児童・学校関係者から消費者、さらに漁業者まで関係者全員にメリットがある仕組みづくりをしている。

地元の漁師から漁業を学ぶ食育授業

「海のめぐみ」「食にたずさわる人」「健康な体」という3つの学習テーマで、カツオ一本釣り漁師、サンマ船船頭、メカジキの突きん棒漁師など地元の漁師や水産関係者の講話や漁業体験ができる出張授業を全国で実施し、子どもたちに魚食文化を維持することの大切さを伝えている。



デジタルを活用した食育授業

富士通と共同で開発した学習ソフトを活用し、タブレット端末による食育授業を主に小学5年生を対象に行っている。三陸沖に好漁場ができる理由や食文化、漁獲から水揚げや加工などを経て、魚が食卓に上るまでの過程も学ぶことができる。授業で使うタブレット端末は子供でも簡単に操作でき、興味を持った項目から進んで学ぶことができる。子どもたちに伝えているメッセージは「気仙沼の水産の応援団になって欲しい」「健康な体を維持して、海のめぐみや食にたずさわる人への感謝の気持ちを忘れないことが気仙沼の食文化の維持につながる」ということである。

