

新聞

徳島新聞 6月5日(木)付



食の可能性追い求め

「食育は食を文化とし に、冷たい海水で成長し ているからだ―。 「食育は食を文化とし

ものであるという意味のものであるという意味の これまで優れ をかける。これまで優れ た食材を求めて各地を訪れた食材を求めて各地を訪れまで優れ

の指導に当たるなど、模 範となるシェンテンテ トド」に選ばれた。世界 最高峰の経理人の「人と なった今でも、周囲への 感謝の気持ちを忘れず、 態度な姿勢を置く。 座右の終は、真の味わ いはざらりとして淡泊ない

全国訪れ 自ら食材選び

川よりも、支流のような

うまい。 阿南市椿泊町沖 食べて育った個体の方が 浅い川でコケをたくさん

で捕れるアワビの身が引

た米や生鮮食品があれ調埋しておいしいと思っ だ」と強調する。家庭でて教育しようということ

を作りたいと意欲が湧い 業や畜産の未来はまだま 業や畜産の未来はまだま は、どのような環境で育 な、何を養わら傾にして きたかについて想像力を 働かせてほいといいで、使島の 「消費者が食への関心 を深めることで、使島の 自然の豊かさや食材の価 値に気づく。すると生産 着も消費者に暮んでもら 京2022」では、後進京2022」では、後進に恵まれているのも大きい」と神田さんは言う。 「ミシュランガイド東 る。それをこつこつと積ストな料理を提供してい 位の「三つ星」を獲得し年版から18年連続で最高 み重ねてきた結果。いい り寄せた新鮮な食材でべ 「その日に全国から取

や地は土の密度が低く、 ヤーがかからないため、 キーがかからないため、 そらかく育つ。(沿岸部 の) 砂には塩分が含まれ ているので塩味が効けて 糖分を感じやすいから」 と説明する。 県内の代表的な食材に 県内の代表的な食材に 見内の代表的な食材に おいしいのか。「鳴門の 鳴門金時がなぜ甘くて 鳴れの大いではなずない。 いっぱいのか。「鳴門の

にじむ (上) 魚をさばく手元に職人技が光る (上) 魚をさばく手元に職人技が光る











新聞

B

徳島新聞 6月5日(木)付

亲厅 月月 2025年(令和7年)6月5日 木曜日 特 集 (18)

7日から徳島市

7、8両日、徳島市で開かれる「食育維 進全国大会 in TOKUSHIMA」 では、教育現場における地産地消や、食に 関する技術開発の事例が報告される。この うち、私立高等専門学校「神山まること高 専」(神山町)と東祖谷小学校(三好市)、

学校・企業の取り組み紹介

水産ベンチャー「リブル」(海陽町)、徳 - 「セツロテック」 (徳島市) の取り組みを紹介する。

神 山まるごと高専

特徴的なのが「食材あ りき」の献立作り。栄養 教論が立てた献立を基に 教育を持ている通 常の学校給食とは真逆の 常の学校給食とは真逆の 常の学校給食とは真逆の ェクト」が担う。

推進事業などを展開する推進事業などを、神上町で農業達などは、神上町で農業 を目標に掲げ、県内産の を目標に掲げ、県内産の を目標に掲げ、県内産の 「まるごと食堂」では平くは一手生寮に併設された。

「食材ありき」の献立作り

人になったところで採算人になったところで採算生での学校で実現可能だ全ての学校で実現可能だということを声高に叫んでいける状況をつくりたい」。 同校の松坂孝紀事務局 同校の松坂孝紀事務局



して意識を喚起してい 地産地消率は76・3%。 農林水産省の23年度「食 育白書」によると、学校 育白書」によると、学校 お食(小中学校)の地産 地消率の全国平均は5・ 4%で、同校はそれより 2015以上高い。 て食材に思い入れがあるで食材に思い入れがある。作る側としい感がある。作る側としい感がある。作る側とし管理栄養土の浅羽暁子 同校の2024年度の

い」と語る。

ず、調達、調理両部門と の旬の時に、最もおいし の旬の時に、最もおいし ず、調達、調理両部門と 管理栄養士が連携し、臨 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。 機応変に作る。

住民の温かいまなざしだった。

の多様さと、児童を見守るの多様さと、児童を見守るの多様さと、児童を見守るの多様など、児童を見守るの

の動画にまとめた。 に取材し、成果を10分31秒 食材を提供する地元事業者

「地元の豆腐を使ったマーパー豆腐やシカ肉のドライカレーの給食が大好き。 イカレーの給食が大好き。 そんな素朴な疑問から、 東祖谷小学校の児童らは 「給食調査隊」を結成した。

ジビエの食肉処理加工んだ。

6年の田中志毅さん(1) のことを思いながら作ってのことを思いながら作って 設「祖谷の地美栄」では、 高橋敬四郎施設長(72)が、 高橋敬四郎施設長(72)が、 で、たくさ たとてもいいので、たくさ にとてもいいので、たくさ

給食支える地元住民取材

ど、特色ある食育活動に取り組んできた。藤原隆司り組んできた。藤原隆司の投長は「畑谷の蒸繭等) こい食べ物を知り、食することで地元を愛する気料ちを育てたい。給食をしっかり食べて、心身とも大きく成長してもらえたら」と語っ イモ)の栽培・収穫体験なイモ)の栽培・収穫体験なる種ゴウシモ(ゴウシュ 同校は長年、雑穀のヤツ 話す。

岩豆腐の製造現場を 取材する東祖谷小の 児童=三好市東祖谷 の栗枝とうふ店

学ぶ、守る、つなぐ



祖谷小学校(三好市)

スリート 🗶 伝統食



第17976-金川 保護:







IJ

ル

(海陽町)

▲▲ カキ養殖

=徳島市のセツロテック本社
ニワトリのゲノム編集された細胞を観察する研究者

発されて流通している。 食部の多いマダイなどが開 食部の多いマダイなどが開

竹本龍也代表取締役会長

安定した生産を実現した。漁業のスマート った同町の海で、デジタル技術を駆使して殖しているリブル。カキ養殖には適ざなか

生食用のカキを海陽町の那佐湾などで養

新聞

徳島新聞 6月5日(木)付

新广 月月 2025年(令和7年)6月5日 木曜日



00~ 徳島の魚の魅力を届い さかなクントークショー

生きた教材、 給食をたどる旅

世界農業遺産を未来に

界農業遺産事務局の遠膝芳英さんや、 す。元国連食糧農業機関 シンポジウムを、みらいステージで催テム」の保全の可能性について考える

FAO)







島根県の水産高校を卒業し、本年度入社

テッ

ク(徳島市)

▲▲ 徳大発ベンチャー



国内外の有識者が地域に根ざした世界の事例を取り上げ 日本の食育を考える さかなクンが徳島の魚を直筆のイラストなどを使って解 説する

にし阿波で作られた雑穀タカキビを使ってアスリート向け食品を 商品化した事例などから、世界農業遺産保全の可能性を考える

日本料理「かんだ」(東京)の神田裕行さんら料理人が、自 身の経験から「食」の魅力を語る

県産食材を使った創作おむすびのレシピコンテスト。2階 特設プースで最終審査に残った5品を各50食限定で販売

料理芸人でおなじみの水田信二さんが、規格外 材を使った料理を実演

ントの「さかなクン」がパフォーマンール)で、東京海洋大客員教授でタレ

7日は、みらいステージ (多目的ボ しめる多彩なイベントが開かれる!ィとくしまでは、徳島の食を知り、

県西部の「にし阿波の傾斜地農耕シス 8日は、世界農業遺産に認定された ら試食(100食限定)もできる。

徳島の豊かな恵み

養殖カキを重さ別に分ける 職員とタブレットで生育状 況のデータを確認する職員 =海陽町宍喰浦那佐

業。仕事が大変だというイメージが先行す につなげようとする姿勢と技術が魅力の企 した鬼頭実さん(18)は「水産業を必ず将来 る業界だけど、そこを変えていきたい」と

思える仕事にしていきたい」と語った。 -ヤーもさらに増やして、全体の底上げを岩本代表取締役は「カキの販売先もプレ 水産業を守り、次世代が継ぎたいと 全体の底上げを

著名人が

Ì

クや料理

催し多彩

デジタル駆使 生産安定化

勘頼りだった生育ノウハウを確立させた。った環境データを自動で記録し、経験者のサーで、海水温や濁り具合、籠の揺れとい 化で目指すのは 利用してカキを一つずつ育てる「シングル で稚貝を入れた籠をつり下げ、波の坪のスマート化まで一貫して取り組む。 種苗の生産・販売からカキの養殖、 技術面は徳島大やKDDIが継続的に 計画的な生産や出荷を可能とし 「なりわいとしての水産業 波の揺れを 浅瀬術

養殖が頭打ちになった場所で、次の選択肢輔代表取締役は「餌代の高騰などで魚類の収益の上がるモデルの実現を図る。岩本健 として選ばれ始めている」と話す。 効率化で漁業者の負担を減らしながら、

良ができる。国内では、血良ができる。国内では、血関間で精度の高い品種改にため、従来の育種に比べて ゲノム編集は、 特定の遺



ノム編集を応用し育種

などゲノム編集の応用範囲産性向上、アレルゲン除去 決策として実用化が期待さ 竹玃慎

タの遺伝情報を短時間で容教授) らは16年、同大でプ 教授) らは16年、同大でプ

肉量が増大した、食肉部分 レクトロポレーション(G EEP)法」を確立し、筋 を確立し、筋 コが殺処分される問題の解開発。生後まもない雄ヒヨ に取り組んでいる。在は病気に強いブタの育種 の多いブタの作製に成功し 前の段階で判別する方法を 昨年は鳥類の性別をふ化 その技術を活用し、 「家畜の疾病対策や牛 一郎代表取締役社

ぶ。 (長樂成美) ロコシの収穫など、来場者が試食や体他にも、ハモの骨切り実演やトウモ ラグビー元日本代表の北川俊澄さんと

【紙面編集】岡井美那



阿波観光ホテル 生活協同組合とくしま生協 阿波食ミュージアム 青果仲卸 宮崎商店

阿波の彩りびざん

一品料理 うまみ屋 大津松茂農業協同組合

味匠 濱喜久

株式会社小川製作所

御料理 なつめ KYUBEY(キュウベイ)

幸楽寿し

JA里浦

株式会社ディア 東亜ノーマ株式会社

徳島県農業協同組合

徳島市農業協同組合 株式会社徳島大洋工芸

鳴門教育大学

日新酒類株式会社

日本料理 茜也

東とくしま農業協同組合

百姓一

株式会社マルハ物産

道の駅いたの

有限会社安富商店 四電エナジーサービス株式会社

ラーメン東大

株式会社ワイズ

株式会社アイデル