

しい町になっているんです。

○松本氏：　そこで、私たちは平成17年から本格的に魚離れを解消し、水産業を盛り上げ、町に活気を取り戻そうと、主に2つの方法で、魚を多くの人に食べてもらおうと活動しています。

○小西氏：　まず一つ目は、私、小西が中心に発表したいとおもいます。地域の若者といっても、本当の若者、幼稚園・保育園・小学生を対象に、魚を好きになってほしい、そしてもっと魚を食べてもらいたいという思いを込め、私たちが先生となって、郷土料理体験をしているんです。

○松本氏・小西氏：　そこで。

○小西氏：　宇和島市に協力していただき、食育の人材バンクである「元気うわじまサポートバンク」に講師登録させてもらって、宇和島市に依頼があった食育活動を、私たちに紹介していただいています。宇和島市と連携することで、私たちの活動は、より多くの人に紹介され、昨年度はサポートバンクにきた依頼、35件中、なんと10件も本校が子供たちに食育活動を行いました。登録者の中で、一番講師をしているわけですが、大人の方よりも、年の近い高校生だから、子供たちの目線に合わせた活動ができるんじゃないかなということで、これまでたくさんの活動ができたんだと思います。

私たちは、子供たちに魚を好きになってもらうために、水産校生ならではの知識を生かし、いろいろ考え、活動しています。主に、宇和島市の郷土料理である、じゃこ天・さつまを、私たちがプロに作り方を教えていただき、それをもっと簡単な方法に代えて、子供たちに明るく優しく教え、一緒に作っています。それだけではなく、プレゼンテーションを使った作り方の説明や、お魚クイズを行ったり、ちりめんを触り、ちりめんの種類分けをするちりめんモンスターを行ったり、実際に子供たちの目の前で魚をさばいたりして五感を使い、楽しく学んでもらえるよう取り組んでいます。魚食活動を行った、小学生・幼稚園からは。

○松本氏：　じゃこ天おいしかった。お魚クイズ楽しかった。

○小西氏：　などの感想をいただきました。そのほかにも、給食に魚が出ると。

○松本氏：　体にいいよね。

○小西氏：　と、魚への知識、興味の広がりがありました。保育園からは、「次回は、魚についてもっと話を聞きたい」という意見があったので、改善していき、子供たちに魚食を広めていきたいと思っています。

○松本氏：　2つ目は、私、松本が中心に発表します。ここで突然ですが、皆さんに聞きたいことがあります。フィッシュガール知っていますか。知っている人は手を挙げてください。あー、全然認知度がなかったみたいです。もっと頑張ります。私たちは、フィッシュガールの一員として、愛媛県、地元水産会社と連携をした、産学官連携で、愛媛県産、黒マグロの解体ショーを行い、愛媛県の魚をPRしています。その活動を通じて、より魚を身近に感じてもらい。

○小西氏：　よし、今日は魚を食べよう。

○松本氏：　と思う人を増やしたいと思っています。最近では、シンガポールやマレーシアなど海外でもショーを行い、日本の魚食文化を世界に発信する活動も行っています。また、私たちは県産魚PRのために、地域の人たちと協力をして、さまざまな商品を開発しました。漁協女性部の人たちと一緒に作る「ブリ大根告詰」。愛媛県の道後温泉のホテルと共同開発をした「鯛飯の素告詰」。愛媛県の新しい養殖魚普及のために開発した「マハタぶるるん丼」など、地域の食材を使って、さまざまな製品

を開発してきました。

○小西氏： これまで食育活動を行い、地域の魚を私たちが伝えることで、若い世代の魚嫌い・魚離れの解消に貢献してきました。

○松本氏： それだけではなく、私たち自身も大きく成長できたと思います。水産高校ならではの活動なので、ほかの学校では体験できないようなことを体験でき、普通の授業だけでは知らなかった食文化や魚についてなど、たくさんのことを学ぶことができました。さらに、たくさんの人たちとかかわることにより、コミュニケーション能力や人をまとめる力を身につけることができ、社会に役立つ人になるぞという自信もついたと思います。

○小西氏： これからも、私たちが活動をすることで、魚離れを解消し、水産業を盛り上げ、町の活気が取り戻せるよう、これまでの活動を改善・工夫していき、もっともっと魚の良さを伝えていきたいと思っています。

○松本氏： さらに、私たちと一緒に食育活動を行った、私たちよりも若い世代が、また食育活動に携わり、地域活性化に取り組んでくれるような循環が繰り返されるよう、宇和島水産高校はこれからも活動していきます。これで、私たちの発表終わります。

○松本氏・小西氏： ご清聴ありがとうございました。

○司会： 松本さん、小西さん、ありがとうございました。最後に、「ヘルスチーム菜良(なら)」協議会の真幡隆明さんによる発表です。若い世代を中心とした栄養・食生活に関する啓発活動を行っています。また奈良県と共同して、高校生向けの啓発資料の作成や講座を実施しています。各大学ごと、あるいは4大学による県や町、企業などと連携して、活動範囲を広げています。きょうは4大学による連携の体制づくりと、活動の運営などを中心にご講演いただきます。それでは真幡さん、よろしくお願いいたします。

○真幡氏： こんにちは。これから、大学生の連携による食育の推進について、ヘルスチーム菜良協議会の発表をさせていただきます。帝塚山大学の真幡隆明です。よろしくお願いいたします。申し訳ないですが、これからは座って報告させていただきます。失礼します。まず最初に、ヘルスチーム菜良についてご紹介いたします。ヘルスチーム菜良は、奈良県と4つの管理栄養士養成施設である畿央大学・近畿大学・帝塚山大学・奈良女子大学が連携したボランティアサークルです。同世代や地域住民の食生活、健康づくりを応援することを目的に、平成21年10月に結成されました。

結成当初は、奈良県が主導する形で活動をしていましたが、そのあと、各大学での自主的な活動を中心に行うようになりました。その後、協議会として事務局を帝塚山大学が持つようになり、意識的に他大学と連携の働きをしました。自分たちの活動をもっと広げたいと考えていた私たちのニーズにマッチし、その後、すぐに交流会やレクリエーションを通じ、親しくなりました。県のイベントなどへの共同による参加などによってつながりました。

ヘルスチーム菜良の活動内容および頻度は、ご覧の通りです。4大学連携での取組のほかに、各大学ごとにそれぞれの活動をしています。イベントなどへの参加のほか、学食とのコラボによるヘルシーメニューの開発やレシピ提供などは、年間を通し、定期的に行っています。年1～2回実施している、4大学での交流発表会は、他大学での取組を情報交換することにより、新たな活動の刺激になり、お互いの活動のレベルアップにつながっています。私たちの取組事例をいくつかご紹介いたします。年に1～2回、4大学連携により、県市町村や関係団体が実施するイベントなどへ協力した食育活動を行っています。

これは、昨年度奈良県主催で実施された「おでかけ健康フェスタ」の様子です。各大学ごとにさまざまな食育のアイデアを持ち寄り、協力しながら、子供たちに食について学んでもらいました。多く