

「関東食育連携プラットフォーム～この指とまれ！～」エントリーシート(関東農政局)

■ 活動紹介

団体名等	NPO海のくに・日本		
事業内容	日本が海に恵まれ(世界で6番目に広い海をもっている)、島もたくさんある(日本は6852の離島を持つ海洋国家)ことを、こどもたちに伝え、海と魚を大切にする教育活動を推進しています。持続的な漁業を推進するとともに、海の食文化の大切さも伝えていきます。【身土不二＝人間の身体と土地は切り離せない関係にある】を考えれば、日本人の体は海の幸によってつくられてきたことにあらためて思いを致し、海藻や小魚から大きな鯨までを食材としてきた日本の食文化の有難さを栄養の視点からも伝えていきます。		
所在地	〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-15銀座細谷ビル	ホームページ等	http://www.wff.gr.jp/cont.html
電話番号	03-3546-1291	F A X	03-3546-1164
担当者	佐藤安紀子(編集長)	E - m a i l	gyo@wff.gr.jp
食育活動 (連携事例を含む)	<ul style="list-style-type: none"> ●「浜のかあさんと語ろう会」～全国に6000カ所ある漁村から女性漁業者を首都圏に招き、浜の話と魚について話して頂き、一緒に浜の魚料理をつくって食べる活動(1996年から24年間、100回以上続けています) ●「われは海の子」～小学生を対象に、日本はたくさんの離島を持つ海洋国家であることを学び、現地を訪ねて取材し、自ら発表する活動をつづけています。(2012年から8年、16の離島を訪ねました) ●「クジラから世界が見える」(クジラの授業と試食会)～クジラは古来、日本人が食べてきた貴重な食料ですが、世界の考えは二分しています。クジラや捕鯨をめぐる世界の状況を伝えるとともに、日本の郷土食の伝統を伝え、鯨肉の栄養価も伝えながら、一緒に料理し味わう授業をつづけています。(2000年から100回以上) ●魚料理教室～イワシ、サバなどの大衆魚を使い、和風、洋風やポルトガル風、コートジボワール風など、同じ魚でも風土によりさまざまな食べ方があることを紹介する料理教室を不定期に実施。 		
食育活動写真(任意)	 <p>【石巻の浜のかあさんを迎え東京の小学校で授業】 【東京家政大学で鯨の授業と試食会】 【八丈島にてクサヤ加工場を取材する東京の子供記者】</p>		
活動の効果	魚食や鯨食への意識が向上した。		
継続への課題	教育の場における、魚食推進リーダーの育成		

■ 連携を希望する取組について

連携を希望する業種等	栄養課程のある大学生
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ・体験の更なる充実を目的に、これからも栄養課程のある大学や学校栄養士グループ、食に関心の深いグループと漁業生産者との連携をコーディネートしたり、私達自身が講師となり出向くことを希望している。 ・今年度は東京家政大学、和歌山県栄養士会、東京・横浜・大阪・伊丹の小学校・消費者グループ、長野県飯山市の教育グループと連携して魚食教育、鯨食教育活動を実施した。