

【講演録】

平成28年度  
第1回国産水産物流通促進事業セミナー

平成28年8月

国産水産物流通促進センター  
構成員 一般社団法人 大日本水産会

開催日：平成28年8月18日（木）

会場：東京ビッグサイト セミナーA会場

主催：国産水産物流通促進センター（構成員：一般社団法人大日本水産会）

後援：一般社団法人大日本水産会おさかな普及協議会（マルハニチロ株式会社、日本水産株式会社、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社極洋、一般社団法人全国水産卸協会、全国水産物卸組合連合会、全国水産物商業協同組合連合会、全国水産加工業協同組合連合会、全国漁業協同組合連合会）

# 目 次

## 第一セッション

「学校給食における食育活動及び国産水産物の普及について」

- 1) 「学校給食における食育活動及び国産水産物の普及について」…………… 1ページ  
    臼井壯太郎氏  
    気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 代表
- 2) 「小学5年生を対象とする遠洋まぐろ延縄漁業の出前授業について」…………… 10ページ  
    小栗謙司氏  
    日本かつお・まぐろ漁業協同組合 指導部次長
- 3) 「学校給食における水産物食材－国産水産物と外国産水産物－」…………… 17ページ  
    近藤信義氏  
    サンフード株式会社 代表取締役

## 第二セッション

- 「学校給食を魚食普及の教材にしよう！！～魚から学ぶ食育～」…………… 22ページ  
    林紀代美氏  
    金沢大学地域創造学類 准教授

## 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

代表 白井壯太郎氏

### 略歴

大学卒業後、「日かつ連（旧日本鯉鮪漁業協同組合連合会）」に入社しスペイン・ラスパルマス駐在を経験。1997年（平成9年）家業である遠洋鮪漁業を行う(株)白福本店に入社、2012年（平成24年）に5代目代表取締役役に就任、現在に至る。2009年（平成21年）に第41代気仙沼青年会議所理事長に就任し、翌年には調味料も含めた地元食材100%の学校給食の提供を実現した。魚食と水産業に危機意識を持ち、食育・魚食普及・水産業発展のための活発な活動を行っている。

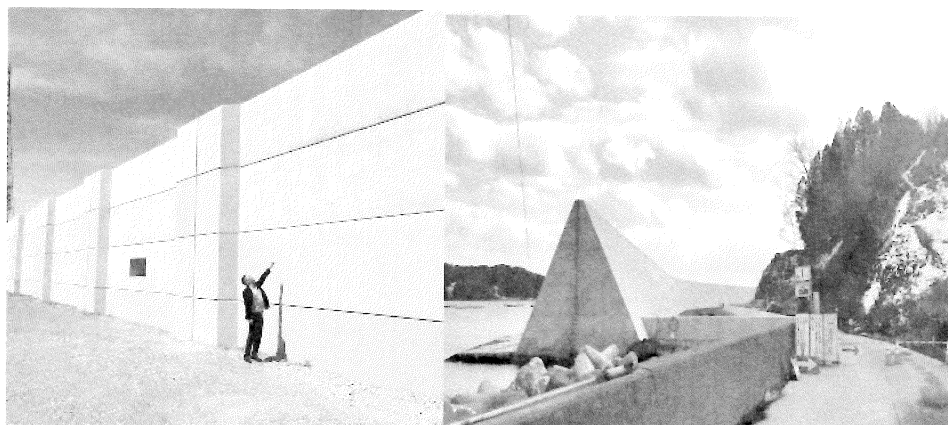
気仙沼の魚を学校給食に普及させる会の代表をしている白井壯太郎です。本日は短い時間ですが、よろしくお願いします。

気仙沼市は宮城県北東端の太平洋沿岸に位置する都市で、基幹産業は水産業、農業、また、それに伴った観光業です。フカヒレも有名です。

5年前、2011年の3月11日に東日本大震災が起これ、今日参加の皆様方にも沢山のご支援、ご協力をいただき、心より御礼申し上げます。気仙沼市では今日現在亡くなった方が1359名、未だに220名の方が行方不明です。

震災が起これ基幹産業である水産業がほぼ壊滅状態になりました。しかしながら、皆様のご支援、ご協力をいただきながら、地元の水産業の復興のために皆で頑張っています。

しかし、今日は好きなことを言わせてもらいますが、民意とはかけ離れた状態で復興事業も行われています。震災前からその傾向はありましたが、本来の農林水産業から土建業に変わってきていると思っています。防潮堤、これも地元の水産業の方々が反対しようと



もこのような復興事業が進んでいます。裏山が崖になっていますが、そこに15mの防潮堤が沿岸全体を囲むという計画になっています。

私たちは震災を経験し、改めて3つの大切なことに気付きました。1つ目は「エネルギーの大切さ」、これは福島の問題もありますが、電気もガスもない状態で生活していました。電気がついた時、改めて電気の有難さに気付きました。

2つ目は「食の大切さ」、衣食住という言葉がありますが、私は着ているものが1週間同じで、体育館でもテントでもこれで暮らせました。しかし、食べ物がなければ生きていけません。私は1か月で15kgぐらい痩せました。現在では20kgぐらいリバウンドしてしまいました。食べ物がなくて本当に大変な思いをしました。

3つ目は「人の繋がり大切さ」、色々な方々に助けられ、業界以外の方々、今でも学生さん達や色々な方々と繋がりが出来、その方々と色々な活動をさせていただいています。

我々の活動内容を紹介させていただきます。この活動は2012年にスタートさせ、表のような経過を経て現在に至っています。

現在の構成団体は平成28年8月18日現在で、表にある22団体です。最初は私とこのシーフードショーの主催団体である大日本水産会の白須会長と話をし、一緒にやろうということになりました。最初は行政にも話を掛けましたが、行政は集まってきました。しかし、

## 震災を経験し改めて気づいた3つの大切なこと

1. エネルギーの大切さ
2. 食の大切さ
3. 人の繋がりの大切さ

## 沿革

- 2012年12月  
漁業構造改革総合対策事業（もうかる漁業）にあわせて  
遠洋まぐろ船の漁獲物を学校給食に普及させる会 設立
- 2013年 8月  
気仙沼の魚を学校給食に普及させる会に名称変更
- 2014年 6月  
平成26年度復興庁事業「新しい東北」先導モデル事業に選定
- 2015年 5月  
平成27年度復興庁事業「新しい東北」先導モデル事業に選定
- 2015年 6月  
平成27年度農林水産省発行「水産白書」に取組掲載
- 2015年11月  
生物多様性アクション2015  
(国連生物多様性の10年日本委員会) 審査委員賞受賞
- 2016年3月  
自由民主党 水産部会「水産物に親しむ給食プロジェクトチーム」にて取組内容発表

1	(株) 白福本店
2	(一社) 大日本水産会
3	気仙沼商工会議所
4	気仙沼漁業協同組合
5	宮城県北部鯉鮪漁業組合
6	富士通(株)
7	(株) H.I.M
8	(株) 冷水
9	(株) カネダイ
10	気仙沼市役所
11	気仙沼市魚食健康都市推進協議会
12	気仙沼冷凍水産加工業協同組合
13	(株) BOLBOP
14	気仙沼遠洋漁業協同組合
15	南三陸農業協同組合(JA南三陸)
16	宮城県漁業協同組合気仙沼地区支所大谷本吉支所(JFみやぎ)
17	気仙沼ワークス(株)
18	サッポロビール(株)
19	公立大学法人 宮城大学 食産業学部
20	アクアパツア(株) AP TOMATO
21	日本かつお・まぐろ漁業協同組合
22	宮城県気仙沼地方振興事務所

大日本水産会と組んだら、行政も一緒にやろうということで、商工会議所、それから大手の富士通、サッポロビール、宮城大学、他にもアクアパツァ、等々、色々な方々が参加しています。入会基準は「この指止まれ」で入会金もないので、最低限出来ることをやって行こうとなっています。

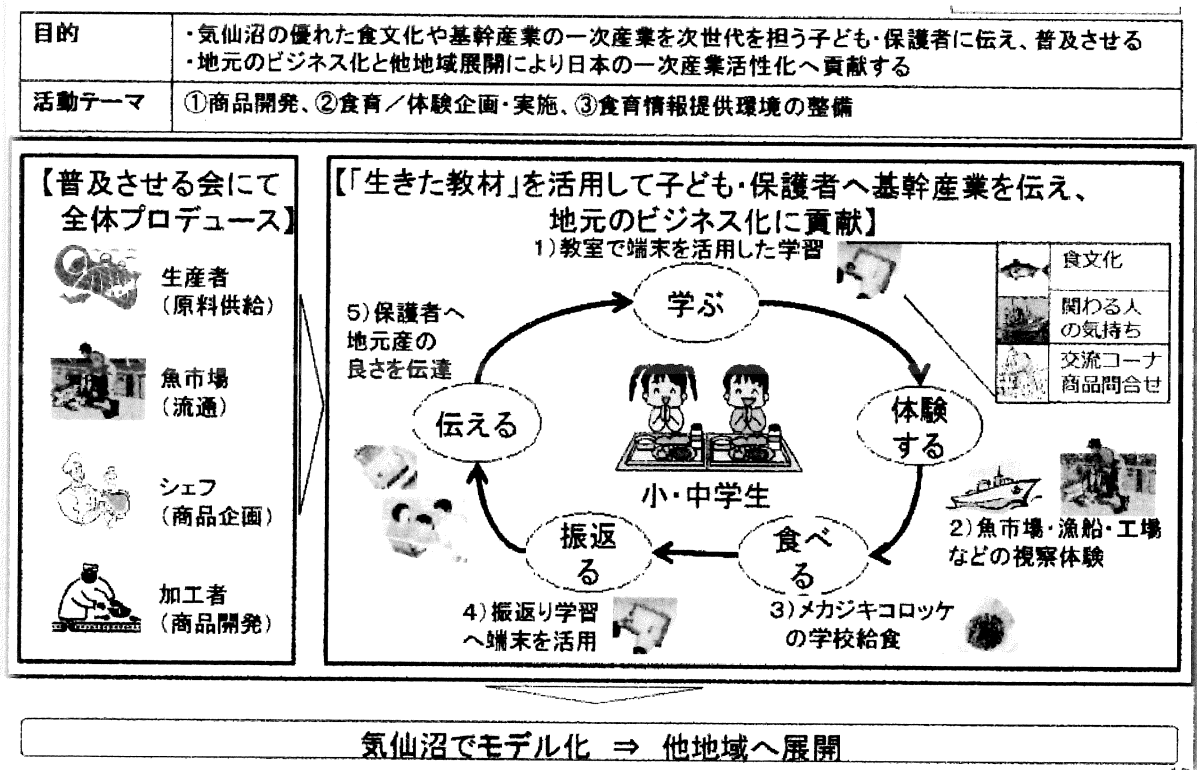
復興庁の【「新しい東北」先導モデル事業】では昨年と一昨年、2年連続で認定されています。当初は自腹で行うつもりで始めましたが、今回予算をいただいたので、その予算を使いながら、平成26年度では「食文化を見つめなおすプロジェクト」、平成27年度では「魚食普及による地方創生を図るプロジェクト」を行いました。

これは数年前に週刊文春で掲載された記事です。学校給食を調べたら殆どが輸入食材でした。私は外国産ではなく国産の食材に変えるべきだと思い、我々の活動を推し進めて行きました。

東京の杉並区では中国食材廃止し、国産のもの、地元のものを使っていこうと学校給食の国



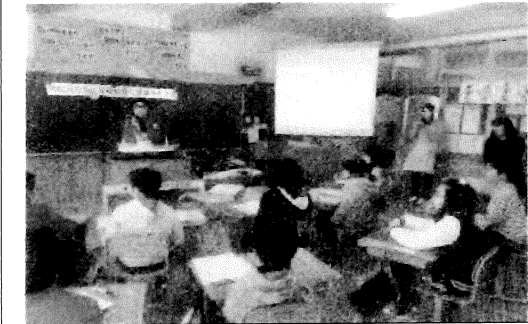
我々の活動では、「学ぶ」、「体験する」、「食べる」、「振返る」、「伝える」に主眼を置いています。



産化を宣言しました。正直な話、都内の方は地産地消運動がすごく進んでいます、一方、地方の方は全く進んでいないという現状がありました。

定置網漁師による講話

気仙沼での食育授業



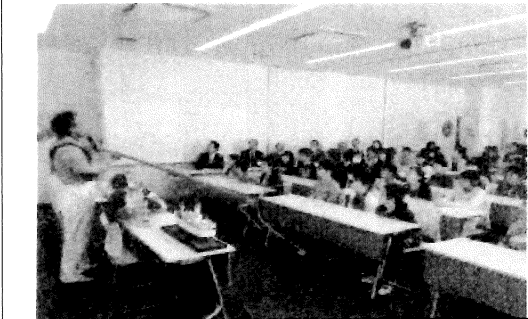
水産加工業者による講話

宮城県牡鹿郡女川町立女川小学校での食育授業



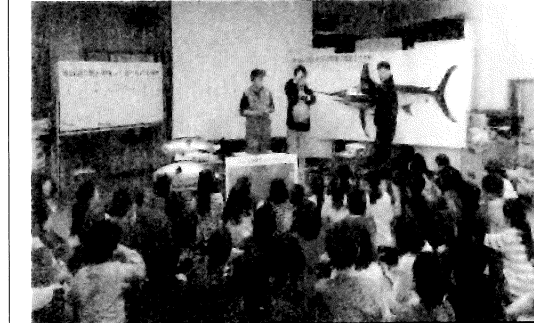
突きん棒漁師による講話

宮城県黒川郡富谷町立富谷小学校での食育授業



遠洋まぐろ延縄漁師による講話

東京都目黒区立駒場小学校での食育授業



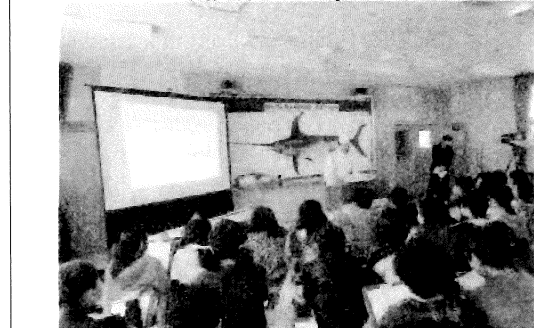
食育プログラム①では、「知る」ということで水産関係者による授業を行います。例えば、定置網の漁師、水産加工業者、突きん棒漁師、遠洋まぐろ延縄漁師、我々の構成メンバーであるホテルオークラの元総料理長による食育事業です。

食育授業はまだ始めたばかりですが、同じ学校での授業を含め計29校になっています。

食育プログラム②では「学ぶ」ということでタブレット端末による授業を行っています。これは富士通と一緒に開発したウェブソフトを使っています。ヤフーで「気仙沼 食育」で検索すると出てくるとおもいます。子供たちにタブレット端末を渡し、授業を行っています。「海のめぐみ」、「食にた

ホテルオークラの元総料理長による講話

気仙沼での食育授業



### タブレット端末による授業

#### 食育授業の3つの学習テーマ

海のめぐみ

食にたずさわる人

健康な体

#### 子供達に伝えている2つのメッセージ

##### 【2つのメッセージ】

- ①気仙沼の水産の応援団になって欲しい
- ②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

ずさわる人」、「健康な体」、  
3つの学習テーマがあります。



【当会開発のwebソフト】

<http://kesennumanosakana.jp>

気仙沼 食育 で検索

検索

「海めぐみ」では、なぜこの三陸漁場が日本の水産業として重要なのか、説明します。

そして、それに携わる人、漁師、加工業者、魚市場の人、トラックの運転手も含め、また、給食に携わっている方々一人一人の仕事、その繋がりを、そして、魚を食べることで健康な体が保たれ、頭の回転が良くなると説明しています。



こ  
れが  
ホー  
ムペ  
ージ  
です。  
「気  
仙沼  
の海



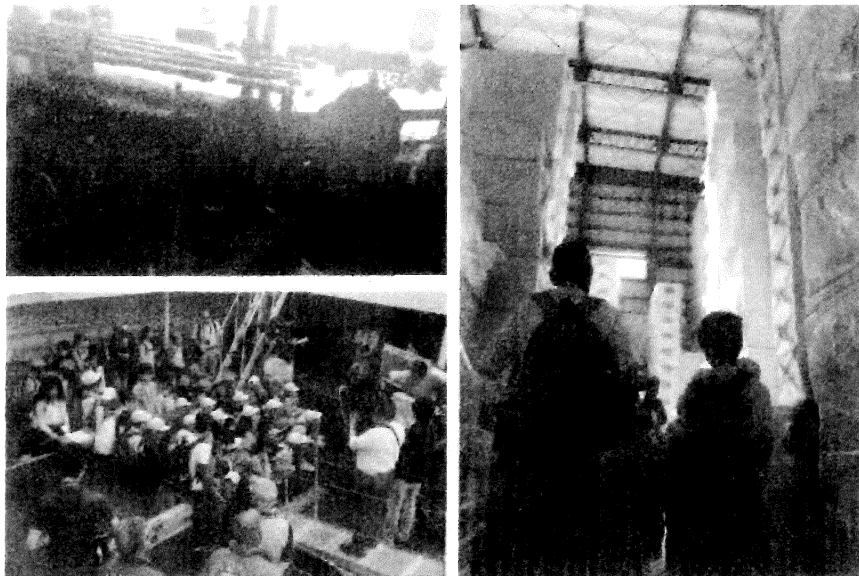
のめぐみを調べてみよう!」、「食にたずさわる人を知ろう!」、「健康な体になるための秘密を知ろう!」等をクリックしていくと、各々について説明されています。

食育プログラム③では体験するというこで、魚市場や漁船の見学、小学生を招待して行っています。漁船見学では資源管理の必要性や漁師とも話をしています。感想文も沢山寄せられています。



これは行政と一緒にやっているもので、地元の関連業者ということで小売り、製函業者に行き、子供たちに見学させています。

### 魚市場見学・漁船見学・製函店見学 H28年6月30日



これは東京の目黒区駒場小学校が修学旅行で来た時、是非漁船を見たいということで行ったものです。

### 漁船見学（目黒区駒場小学校/修学旅行）H28年6月23日



食育プログラム④では食べるということで、学校給食に取り組んでいます。ホテルオークラの元総料理長の高木さんとメニュー開発を行っています。地元の食材を使ったメニューを開発し、地元の水産加工会社にレシピを渡し新たな商品を開発し、それを学校給食に提供し、食べてもらったうえで、量販店への展開に繋げています。



最初に開発したのは「メカジキメンチコロッケ」（平成26年度）です。子供達に食べやすいようにメンチカツにしました。歩留まりも良く作りやすいものでした。二つ目に開発したのは「マグロベニエ」（平成27年度）です。ピンチョウマグロを使ったフリッターです。これに和洋中のソースをかけると色々な味で楽しめます。

メンバーであるイタリア料理のアクアパッツァの日高シェフ、他にも、中華料理、和食料理の方々もメンバーになっています。

実施前に生徒全員に配布しているチラシです。何故配布しているか、保護者向けのメッセージが込められているからです。

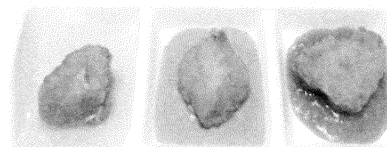
平成27年度、東京都目黒区立駒場小学校では、「メカジキメンチコロッケ」をパンに挟んでハンバーガーとして食材を提供しました。新聞にも掲載されました。

それから、「親子まぐろ料理教室」、後で日本かつお・まぐろ漁業協同組合の小栗さんからも話が

【平成26年度開発商品】  
メカジキメンチコロッケ



【平成27年度開発商品】  
マグロベニエ



和風ソース 洋風ソース 中華ソース  
ベニエとはフランス語で揚げ物の総称。  
英語ではフリッターを指す。



食材の提供 (H27年度幼ぎまぐろ10校)



あると思いますが、我々の方でも実施しています。私たちも普段めったに食べられない立派なまぐろを提供しています。

一昨年には「親子カレー料理教室」を実施しました。以前活動した時、子供たちに「来年何をやりたい？」と質問したところ「カレーを食べたい」、「カレーならばホテルオークラの私に任せろ」ということで、メカジキ、ホタテ、ワカメ、南三陸米など全部地元の食材を使い、カレーを一切使わず作りました。

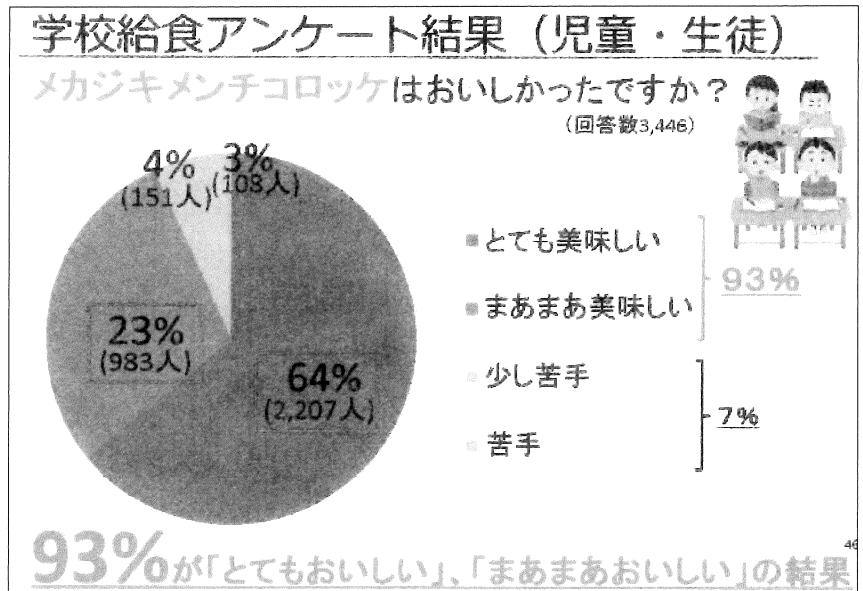
それから、学校給食で「メカジキメンチコロック」食べたアンケートでは93%が「とても美味しい」、「まあまあ美味しい」と回答していました。そして、残食率はゼロでした。

当会の取組について保護者からも「学校給食はコスト優先になっておりますが、魚を増やしていただきたい」、「地元気仙沼に関心を持ってもらうためにも、学校給食を通し

て地産地消は大切なことだと思います。また、子供達の成長のためにも魚食は必要と考えます。今後は是非、活動を続けていただきたい」という意見が多数あり、アンケートの回答のうち99%の意見が当会の取組に肯定的（558件/562件）でした。

問題点としては、安価な給食費、気仙沼では税込みで275円です。総て入札です。当然ながら安い商品が落札されます。そうすると国産食材は勝てません。そこでどのようにして国産食材に変えていくか、月に1回地産地消の日があるので、その日に合わせて他の日を圧縮すればいくらかでも出来ます。この辺りを管理栄養士さんが意識を持って出来るかどうかです。我々は色々なところで活動していますが、問題はこの管理栄養士さんのところなんです。それから、商社が結構入っていて、正直談合かなということもありました。

今後の課題としては、我々の活動もそうですが、産官学が連携し、お互いの持ち場の仕事をしていけば



出来ると思います。それから、農林水産省だけではなく文部科学省との連携、実は農水省と文科省はあまり交流がなく繋がりが薄い、これがもっとしっかり連携を取ることによって、給食に繋がっていくと思います。

我々の活動の今後の展開については、私は結構「桃太郎電鉄」というゲームが好きで、全国の商材が良く分かります。気仙沼の食材を東京で食べてもらうだけではなく九州で食べてもらう。九州の地産地消の給食を気仙沼で食べる、全国を繋ぐことによって新たなものが生まれると思います。

私は仕事でヨーロッパに住んでいましたが、ヨーロッパの人は地元の産業を大切にします。地元のものを食べれば国が豊かになると子どもの頃からちゃんと教育を受けています。フランスに行けばフランスワインが世界一だ、イタリアに行けばイタリアだ、ドイツではドイツだと、皆国のものに誇りを持っています。ハムでも同じようにうちの地域のものが世界一だ、いやうちのものだと思っています。この考えが本来日本人にもない駄目だと思います。これがないから日本の地方の基幹産業である農林水産業が衰退したと思っています。農林水産業で地方が復興することが、日本の創生に繋がるとと思っています。

まとめると、各地域と国産食材を通じて交流を図り、学校給食から企業向・病院向などの業務用へと展開、気仙沼でいうと6000食の給食があり、1時間で6000食が消費されるマーケットがあり、それを企業、病院へ展開し、県の地産地消を使えば何万食、何十万食のマーケットに繋がります。それが市から県へ、県から国へ拡大しビジネスにも繋がります。また、地方の基幹産業である農林水産業の復興が地方創生となり日本の創生に繋がると思っています。

以上、ありがとうございました。

## 今後の展開

1. 各地域と国産食材を通じて交流を図る。
2. 学校給食から企業向・病院向などの業務用へと展開
3. 市から県へ、県から国へ、拡大しビジネスにも展開
4. 地方の基幹産業である農林水産業の復興が地方創生となり日本の創生に繋がる。

以上

小学5年生を対象とする  
遠洋まぐろ延縄漁業の出前授業について

日本かつお・まぐろ漁業協同組合  
指導部次長 小栗謙司氏

略歴

京都府生まれ。1992年（平成4年）に日本鯉鮪漁業協同組合連合会入組（国際部門10年、債権管理部門3年、管理部門1年）。2006年に組織改編により同連合会を退社するとともに、日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社（管理部門6年）へ入社。2012年から日本かつお・まぐろ漁業協同組合（指導部門）へ出向し、乗組員対策、まぐろ類の消費拡大宣伝活動等の担当となって現在に至る。

日本かつお・まぐろ漁業協同組合の指導部の小栗で御座います。宜しくお願い致します。

早速ですが、当組合が平成24年度から実施している小学5年生を対象とした「遠洋まぐろ延縄漁業の出前授業」について簡単に説明させていただきます。

この出前授業の目的は、大きく二つ御座いまして、一つ目は、国産・天然・冷凍まぐろの消費拡大で、この手段として、まぐろの美味しさのPRと「10月10日のまぐろの日」の認知度の向上に努めております。より多くの消費者に「まぐろの日」を知って頂くことにより、10月10日、又は、毎月10日に、消費者の皆様方に「まぐろを食べよう」と思ってもらえるきっかけになれば良いと思っています。

二つ目は、遠洋まぐろ延縄漁業の認知度向上で、消費者の皆さんに、まぐろがどんな漁法で漁獲されて食卓へ届くのかを知って貰うと云う事で、小学5年生の社会科の授業で漁業を勉強する機会に、各小学校へ案内状を出して、希望校を募って実施しています。なぜ、遠洋まぐろ延縄漁業を知って欲しいのかについては、後程説明します。

この出前授業は、当組合におけるまぐろの消費拡大宣伝活動の取り組みの一環として実施しています。今日は出前授業についての話ですが、これ以外にも、NHKホールのイベントでのPR活動や、築地本願寺の講堂を借り切ったイベント、まぐろの料理教室の開催、築地市場における勉強会等、色々なイベントを実施しており、出前授業はこの取り組みの中の一つと云う位置付けです。

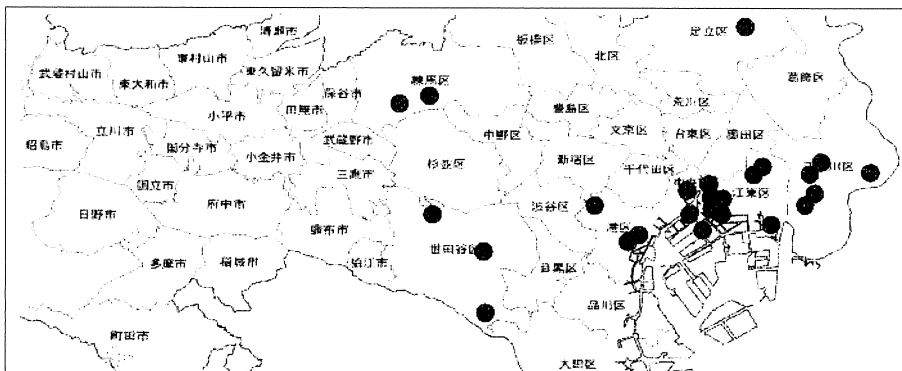
さて、出前授業は平成24年度から実施しておりますが、これまでの実績は、

平成24年度	都内	1校	児童数	175名
平成25年度	都内	1校	児童数	92名
平成26年度	都内	14校	児童数	1,085名
平成27年度	都内	14校	児童数	1,231名

で、平成28年度の今年は5年目になりますが、当年度も、前年並みの実施を考えています。

平成24・25年度は、出前授業の取り組みの開始直後で、手探りの状況だった事もあり、近隣の小学校に個別に打診して実施していた関係もあって実施校が少ないのですが、平成26・27年度については都内の小学校に案内状を發出して希望校を募る形にしました。希望校を募りましたら、非常に多くの小学校から出前授業の実施のご希望を頂き、結果として、当組合担当者のスケジュールや、複数の小学校からの開催希望日が重複するなどの理由により、半分以上断らなければならない状況になってしまいましたので、折角、希望を出して頂いた小学校にお断りの電話を入れるのも心苦しい事も有り、徐々に、案内状を發出する小学校数を減らしているのが実情です。

最近の実施校は組合のある江東区永代から出来るだけ近い学校で実施しています。2～3年前までは、事務所から遠い場所の小学校でも実施していましたが、距離が遠くなればなる程、移動に時間がかか



って、場合によっては1日がかりの仕事になってしまいますので、組合の日常業務に支障が無いよう、最近では、出来るだけ近くの小学校での開催を優先しています。但し、遠くても過去に出前授業を実施した小学校から開催希望があった場合には、過去の出前授業をそれなりに評価して頂いたと云う認識で、開催をお受けしております。

それから、出前授業は、形式的には、児童に対する出前授業ですが、当組合としては、先生や保護者の皆さんへのPRも念頭に置いています。

出前授業に参加する当組合のスタッフは、受講児童数に応じて4～8名で対応しています。目安として、40～60名で対応人数は5名で対応しています。概ね、先生役1名、先生の補佐役1名、試食準備2名、全体管理1名と云う感じです。

時間は、5～6時限の2時限を使い、5時限を座学、休憩時間5分を挟んで、6時限で試食を行っています。試食では天然・国産・冷凍のメバチまぐろを使った漬け丼を、児童自らで盛付けて試食するようにしています。

出前授業を行う会場は1回当りの受講児童数に応じて、学校側と相談して決めています。人数が多くない場合（10～100名）は家庭科

出前授業のご案内	
江東区立 立 之江小学校 打合せ内容 (1126.11.20 16:10～16:30 校電→立之江小学校 本館・小講)	
対象児童	立之江小学校 5年生 〒132-0025 東京都江東区立之江7-17-1
受講児童数	124名 (個別対応学習者の混雑無し)
対象クラス数	4クラス
開催日時・場所	日付: 1126.11.27(木) 開校: 5時開校 13:35～14:20 開校: 5時開校 校舎: 5階 4号館 14:25～15:10 場所: 体育館 (設備補填として、306科室の活用可)
参入・退場時間	参入: 12:30 退場: 13:20～13:35 (165分)
基本編成	体育館と校舎の内の通路に参入して試食会を行う予定。副校長が担当に従って移動。
授業(お話し)	体育館の校舎をめぐり、児童達が試食から1分のお話しを待つて来るが、当日は校内学習室で開講。
授業(CDVD対応)	フロントカメラ・スクリーン (個別対応前向き、学習室でセッション等)
授業(印刷用紙)	家庭科用紙(後編)有り
授業(LAスライド用紙)	別添資料有り
試食(TABLE/GROUP)	8人テーブル 18グループ = 129名
試食(ROW/GROUP)	合計32個のボウルの活用を依頼済み (1号・116号の活用を依頼済み)
試食(SPOON or しぼり)	(試食のガラス皿16個の活用を依頼済み)
テーブル・試食	学校側で調整済み (1台1台でも、50個以上)
その他	設備補填有り 児童124名、先生等11名、合計135名分の準備 準備/試食/試食後/試食後/試食後/試食後(88)
1126年9月 立之江小学校 本館	調理/調理/調理/調理/調理/調理(88)
1126年9月 立之江小学校 本館	(88) 調理/調理/調理/調理/調理/調理(88)
1126年9月 立之江小学校 本館	(88) 調理/調理/調理/調理/調理/調理(88)

室・視聴覚室・理科室・教室を使用し、人数が非常に多い場合（80～210名）には体育館を使用します。その中でも家庭科室を使用するケースが多いのですが、これは、家庭科室には、付属の準備室がある場合が多く、家庭科室で座学を行っている間に、隣の準備室で試食の準備が進められるからです。出前授業を初めて開催する小学校の場合は、当組合の職員が事前に学校を訪問して先生と打合せをするとともに、現場の状況や位置関係を確認しておきます。具体的には、図のような打ち合わせシートを作り、対象人数、実施時間、実施場所、備品、搬入時間、駐車場所、器具等を確認しています。

又、座学を行う場所を事前に確認して、ポスター、大漁旗を張る位置、座学スペース、試食スペースを事前に確認します。初めての場合はこのパターンでやりますが、同じ小学校で2～3回目の場合は、同じ教室でやる範囲内では、事前の打ち合わせは行いません。

座学の中で、お湯を使う場合があるので、加熱器具が使えるか、或は、コンロや給湯器の位置等も確認しておきます。

出前授業の内容は、座学と試食に分かれていて、座学は、

- ・まぐろの種類
- ・漁法・漁船
- ・船内での乗組員の生活
- ・動画
- ・その他（資源を守る取り組みなど）

を説明し、6時限目に試食を行います。試食は、天然・国産・冷凍の太平洋産メバチを使った漬け井で、必要な食材・資材は全て、当組合で用意し、児童をグループ分けして、グループ毎に子供たち自身で均等に分け、盛り付けて試食します。5～6時限目の最後に、出前授業を通しての児童からの質問等を受けるコーナーを設けています。

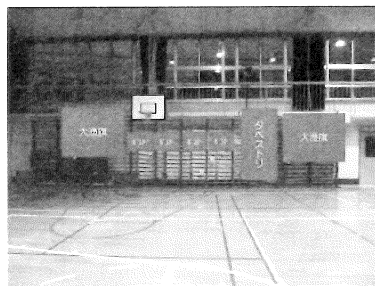
当組合が、出前授業を実施するに当たって注意していることは、

- ・内容に興味を持たせること
- ・可能な限り、視覚にうったえる方法で説明すること
- ・積極的に参加させること

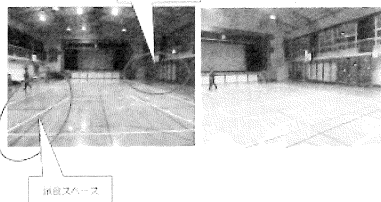
です。これによって、出前授業が終わってすぐに内容を忘れてしまうのではなく、出前授業が終わってからも、長く児童の皆さんの記憶に残る事を期待しています。

出前授業に際して、事前に準備しているものは、①教科書・ポスター、②DVD、③クロマグロの実物大タペストリ・大漁旗、④実物の漁具、⑤衣装（ライフジャケット・ヘルメット・作業着・安全靴・防寒着…など）、⑥冷凍マグロの頭（実物）などです。

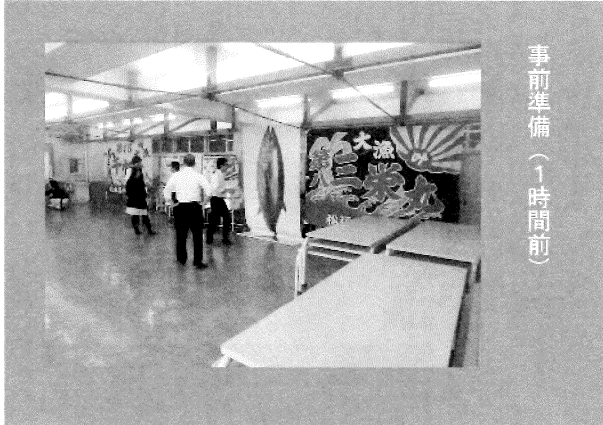
体育館（座学・試食スペース）



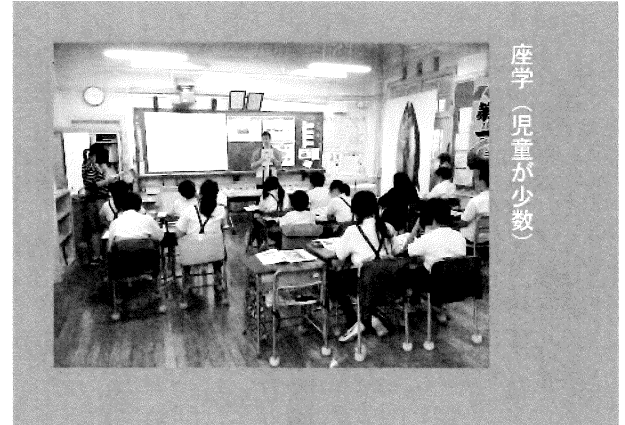
座学スペース



1 時間前の準備状況の写真です。



10 数名規模の教室で出前授業をするパターンです。



1 クラス (35 名程度) のパターンです。



2～3 クラスまとめてやるパターンです。



200 名ぐらいのパターンです。体育館で実施しています。



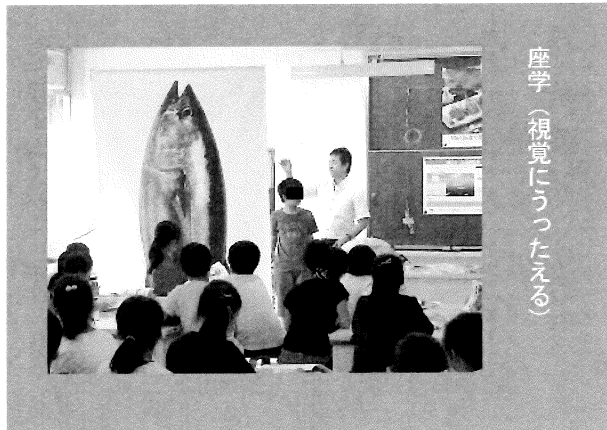


先程も申し上げましたが、出来るだけ児童に参加させると云う事で、例えば、「まぐろはどうやって獲るか知っている？」と質問を投げかけ、児童に答えさせて、正解だと「君は賢いな！」などと掛け合いをしながらやる様になっています。

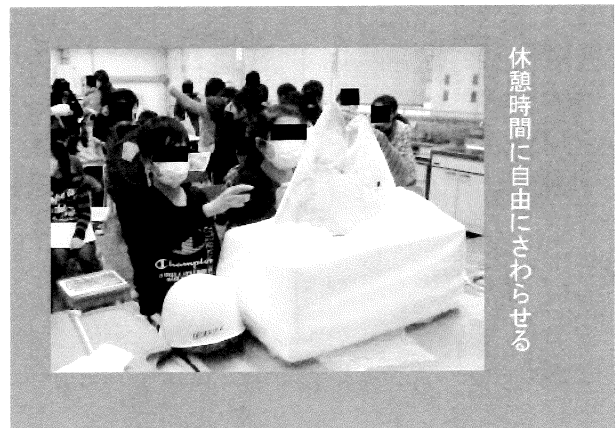
児童に参加させ、まぐろはこんなに大きいのだと実感させています。冷凍マグを見て触って実感する為には、本物の冷凍マグロを持って来るのが理想ですが、そうも行きませんので、冷凍マグロの頭を持って来て、座学と試食の間の5分間の休み時間に、児童達に自由に触らせています。



座学（参加させる）



座学（視覚にうつたえる）



休憩時間に自由にさわらせる

試食の様子で、児童が自分達で盛付け、食べています。



試食（自分たちで均等に分ける）



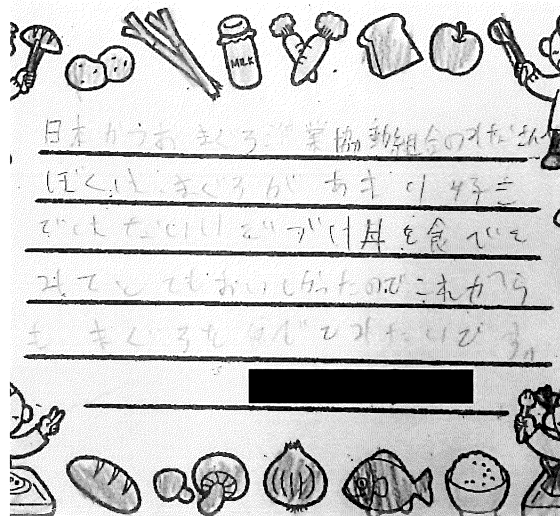
試食（準備ができたグループから食べる）

人数が多い時の試食の様子です。この写真は、体育館で試食を行っているものです。周囲に大人の姿がチラホラ見えますが、これは、公開授業で父兄が参加しているものです。父兄の皆さんにも試食をして貰っています。校長先生や、他の学年の先生方が見学に来ている場合もあります。



出前授業が終わった後には、参加賞として、まぐろ漁業の説明が書かれた下敷きや、「10月10日まぐろの日」の文言が印刷された定規等を児童に配布しています。

さて、今まで、過去4年間…今年で5年になりますが…出前授業を実施し、児童から送られて来た感想文を見て気付いたことは、「まぐろが嫌い(苦手)」、「まぐろを食べたことがない」、或は、「以前、食べたまぐろが美味しくなかったの、嫌いだった」という児童が、私達の予想以上に多く(1クラスに何人もいる)、日頃、私達業界がPRしている「まぐろの美味しさ」が、あまり伝わっていない事でした。



しかし、出前授業(試食)を通じ、「好きになった」「まぐろを食べられるようになった」という児童も多く、先生や保護者の中には、「このまぐろはどこで買えるのか?」といった質問もあり、単なる言葉や映像だけでなく、美味しさを実感させるPR活動の重要性を改めて認識しました。

昨今、子どもの魚離れが指摘される中でも、子供の好きな食べ物の1位、又は2位に寿司が上げられ、そして、子供の一番好きな寿司ネタがまぐろだと聞くと、私達は「子どもはまぐろが好き」と思いがちです。まぐろを扱ったテレビ番組も多く、業界にとっては安心材料ですが、実際には、まぐろの消費は減っています。

最近、出前授業を実施する漁業者・団体が増えつつありますが、伝えたいことを一方的に話すだけでは、児童・生徒たち、そして消費者の記憶には残りません。

そうした観点から、出前授業を行っている漁業者・団体では、先程、臼福本店の臼井社長の話にもありましたが、帰港中の所有船を見学させたり、漁労長に話をして貰ったり、タブレット型端末を使った児童への説明を行ったりと、色々と工夫されています。

多くの消費者は、まぐろのことは知っていても、まぐろがどうやって漁獲されているのかをあまり知りません。

多くの消費者は、いの一番に「大間のまぐろ」を思い浮かべると思いますが、実際には、まぐろは色々な漁法で漁獲され、操業形態や、漁獲物の鮮度保持や加工方法も千差万別にもかかわらず、その存在はあまり知られていません。

昨今、漁船漁業界における後継者・乗組員不足が問題となっています。遠洋まぐろ延縄漁船に乗って仕事をしたいと希望する若者が極端に少ないのです。なぜ、漁船に乗りたいという若者が減っているのか。遠洋まぐろ延縄漁業の仕事と、他の仕事とを天秤にかけて、結果として、他の仕事を選んだのでしょうか。もしかしたら、遠洋まぐろ延縄漁業と云う仕事自体を知らないのか、そもそも、若者の職業の選択肢にも入っていないのではないのでしょうか。若者に存在自体が知られていない仕事や、若者達の職業の選択肢に入らないのは当然と言えば当然です。若者たちに遠洋まぐろ延縄漁業の仕事を希望して貰う為には、もっと、若者たちに遠洋まぐろ延縄漁業の事を知って貰うことが必要ではないのでしょうか。

当組合が、出前授業の目的として、「遠洋まぐろ延縄漁業の認知度向上」を上げているのは、本件問題解決の一助としたいとの願いもあるからです。

当組合では、小学5年生向けの出前授業を継続的に実施する予定です。

また、よりニーズにあった、より効果的な内容・実施方法へと、より進化させて行きたいと考えています。

将来、出前授業を受講した児童たちが、まぐろを食べる際、このまぐろはどんな種類のまぐろなのか、国産なのか輸入なのか、どんな漁法で漁獲されたのか、また、漁に出る乗組員たちの苦労などに思いをはせるきっかけになれば嬉しく思います。

ありがとうございました。

以上

# 学校給食における水産物食材 — 国産水産物と外国産水産物 —

サンフード株式会社

代表取締役 近藤信義氏

## 略歴

青森県出身。慶應義塾大学法学部卒業。大日本印刷(株)勤務を経て、1988年にサンフード(株)三代目代表取締役役に就任。2004年に東京海洋大学大学院に入学し、博士(海洋科学)の学位を取得。2014年に東京学芸大学大学院に入学し、教育学研究科博士課程に在学中。研究テーマは、「学校給食と水産物食材」について。

私の会社の母体は、横浜中央卸売市場の水産仲卸です。昭和35年に学校給食、自衛隊、刑務所等の集団給食の食材を扱う部門として、別会社にしました。主たる業務は、魚の切り身製造などの水産加工です。

今日は右のような内容で話を進めていきたいと思います。

まず法の背景として、2005年の食育基本法、2006年の食育基本計画により食育推進が加速しました。そして、2008年の学校給食法の改正により、学校給食で地場産物の活用を努めることを規定されました。

2011年の第2次食育基本計画において、学校給食での地場産物の利用割合を、2015年までに30%以上の目標に定められました。(地場産食材数の割合)これは重量ベースではなく数量ベースです。

2013年の食育基本計画改正において、国産食材の利用割合を80%以上とすることが追加されました。(国産食材数の割合)これも重量ベースではなく数量ベースです。

実際の地場産物の活用状況を見ると、2005年23.7%、2013年25.8%と殆ど変わっていません。

国産食材の活用状況を見ても、殆ど増えていません。

## 報告内容

- 法の背景
- 地産地消
- 学校給食における水産物食材
  - 種類
  - 産地
- 食材決定の要因
- まとめ
- 参考文献

## 地場産物の活用状況

年度	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
%	23.7	22.4	23.3	23.4	26.1	25.0	25.7	25.1	25.8

調査対象:完全給食を実施する公立小・中学校のうち、約500校をサンプリング調査

調査項目:学校給食に使用した食品のうち地場産食材数の割合

出所:文部科学省 学校給食における地場産物の活用状況

## 国産食材の活用状況

2012年度	2013年度
76.8%	77.1%

調査対象:完全給食を実施する公立小・中学校のうち、約500校をサンプリング調査

調査項目:学校給食に使用した食品のうち国産食材数の割合

出所:文部科学省 学校給食における国産食材の活用状況

各地域の状況を見ると、横浜市の場合、アサリ、イカ、イワシカツオ、サワラ、サンマ等は国内に産地が指定されていますが、国内でも多く獲れるサケは国内または外国のものも可能になっています。また、サバは国内または外国も可となっていて、なおかつ、外国の場合は北ヨーロッパになっています。産地は、「よこはま学校食育財団」の物資規格集で指定しています。

### 横浜市

種類	産地指定
アサリ	国内
イカ	国内
イワシ	国内
カツオ	国内
サケ	国内または外国も可
サバ	国内または外国も可、外国の場合は北ヨーロッパ
サワラ	国内
サンマ	国内
タラ	外国、国内も可
ブリ	国内または外国も可
マグロ	国内または外国も可
ムキエビ	主に東南アジア
アジ	国内または外国も可
スマルト	国内または外国も可

出所:よこはま学校食育財団「学校給食物資規格集」から作成

### 大阪市

品名	産地
アカウオ	アメリカ
カツオ	太平洋
イカ	アルゼンチン・チリ・ペルー
スケソウダラ	アメリカ、北海道
キビナゴ	高知
サヨシ	韓国・黄海
サケ	北海道
イワシ	愛知・愛媛・鹿児島・高知・鳥取・千葉・長崎他
エビ	タイ・インド・インドネシア・パングラディシュ他
タコ	モリタニア
マグロ	太平洋
サンマ	北海道・青森
ホタテ貝柱	北海道
クジラ	北太平洋
シシヤモ	アイスランド・ノルウェー
アジ	長崎
サバ	長崎
ベニサケ	ロシア
タラ	アメリカ

他の地域の状況は、表のようになっています。

### 福岡市

品名	産地
サワラ	韓国
サバ	ノルウェー
イカ	長崎五島沖
エビ	ミャンマー
ホタテ	北海道
タチウオ	長崎
キビナゴ	愛知、鹿児島
サンマ	富城、北海道
カツオ	静岡
イワシ	青森
マグロ	宮崎、鹿児島、福岡
アサリ	愛知、熊本
シシヤモ	ノルウェー、アメリカ、カナダ
サケ	北海道
ホキ	チリ、ニュージーランド、アメリカ

### 名古屋市

品名	産地
アジ	ニュージーランド・タイ・ベトナム
イカ	北海道・長崎
ニギス	愛知
サワラ	京都・静岡・石川・佐賀・神奈川・韓国
マス	北海道
エビ	タイ・インドネシア・ベトナム・インド
ワカサギ	カナダ・ノルウェー
ホキ	ニュージーランド・チリ
マグロ	静岡
サケ	北海道
サンマ	北海道
タラ	アメリカ
サバ	鹿児島
イワシ	鳥取

札幌市の場合、特に地場のものを多く使っています。

また、函館市の場合は、2013年に地場産活用の推進のため、「学校給食における地場産活用促進プロジェクトチーム」を設置しました。その目的は、

1. 地場産品の利用拡大
2. 地場産原材料を使用した加工品の開発・活用を促進

で、物資の基本的な調達先は、米、小麦、卵、牛乳は北海道産、肉（牛、豚、鶏）北海道産、魚介類、野菜、果物は原則函館産・地場産・北海道産、国産、国産が手に入らない場合には外国産を使用することになっています。

### 札幌市

種類	産地
イワシ	北海道
サケ	北海道
紅鮭	アラスカ、ロシア
サバ	北海道
サワラ	韓国
サンマ	北海道
カラフトシシヤモ	アイスランド
シシヤモ	北海道大樹沖
マダラ	北海道稚内
ブリ	北海道
ホッケ	北海道
アサリ	中国
ベビーホタテ	青森
ホタテ	北海道宗谷地区
ズワイガニ	北海道稚内沖
カレイ	北海道

函館市での魚介類・海草類の地場産の使用率を見ると、函館産では2011年が12.0%であったのが2014年には31.0%に増えています。また、北海道産も13.3%から25.1%に増えています。逆に、外国産が44.0%から21.1%と減っています。

食材の決定要因は、スーパー等に納品する時も同じですが、水産物流通には定時、定質、定価、定量の4定条件があります。これに学校給食の場合は栄養摂取基準、食材費の制限、調理時における衛生管理が追加条件になります。

食材の決定における、その他の要因としては

- ・地場産物、国産食材の利用促進
- ・福島県原発事故による国産品に対する不安があります。

その後、中国製餃子事件やアクリフーズ事件等があり、また、週刊文春の「学校給食に中国食材」（平成26年10月16日号、10月23日号）に以下のような記事掲載があり、給食食材が不安視されました。

1・平成26年10月16日号（10月9日発売）

- ・学校給食に中国産食品が多用されている
- ・東京・神奈川68市区を独自調査したところ、回答拒否、偽装申告が続出
- ・中国産食材が使われる実態は、東京圏よりも地方のほうがひどい

2. 平成26年10月23日号（10月18日発売）

- ・政令指定都市20都市中、中国産食材を最も多く使用していたのは福岡市で37品目
- ・福岡市が使用している味付け鶏レバーは、中国産の鶏肉を中国の加工工場で加熱・凍結したものを宮崎の会社で味付けしている
- ・中国の土壌に多い重金属や有機塩素を吸収した野菜を食べた鶏のレバーを学校給食に使用している

福岡市ではこの記事に対応し、保護者に右の文章を配布しました。

## 函館市 地場産の使用率(魚介類・海草類)

	(%)			
	函館産	北海道産	道外産	外国産
2014年度	31.0	25.1	22.8	21.1
2013年度	27.4	15.2	21.8	35.6
2012年度	27.2	13.6	19.8	39.4
2011年度	12.0	13.3	30.7	44.0

### 食材の決定要因

・水産物流通の4定条件

- 定時(一定の時間に納品)
- 定質(一定の規格・品質)
- 定価(一定の価格)
- 定量(一定量を供給)

・学校給食における追加条件

- 栄養摂取基準
- 食材費の制限
- 調理時における衛生管理

平成26年10月20日

保護者の皆様へ

福岡市教育委員会

学校給食で使用する食材について

本市で学校給食に使用する食材は、地産地消を推進するため、福岡市内産、福岡県内産、九州産を中心として国産のものを使用しており、季節的に国産品がない場合や量が確保できない場合に外国産を使用することもあります。給食で使用する食材は、選定・購入を委託している福岡市学校給食公社において、国産、外国産を問わず、食品添加物や残留農薬などの検査を行い、安全を確認して使用しております。

なお検査結果や産地情報については福岡市教育委員会のホームページで公表しております。

さらに安全・安心でおいしい学校給食を提供できるよう、今後は、代替可能な食材については、国産の食材への切り替えなど、他地域への食材に変更してまいります。

(抜粋)

厚生労働省の、「平成26年度 輸入食品監視統計」によると、中国から輸入される食品については、平成26年度において、703,053件の輸入届出件数に対して202件の食品衛生法違反があり、違反率は0.03%でした。一方、全漁連輸出国における違反率は0.04%であり、中国からの輸入食品の違反率が特に高いという状況ではありません（「生産・製造国別の届出・検査・違反状況」）。

輸入届出件数・違反件数が他国に比べて多いので、違反事例が報道される回数も多くなっています。そのため、中国産は危険だというイメージが先行している面があります。

（注）「生産・製造国別の届出・検査・違反状況」

の表中、「輸入・届出数量」に「日本」とあるのは、積戻し等により、日本に入ってきたものです。

## 生産・製造国別の届出・検査・違反状況

品目分類名	輸入・届出数量		検査数量		違反数量	
	件数	重量(トン)	件数	重量(トン)	件数	重量(トン)
中国	703,053	3,871,813	75,116	741,967	202	1,788
タイ	148,706	1,603,397	12,736	264,468	74	778
大韓民国	122,643	807,396	6,651	20,038	45	39
フィリピン	35,604	1,136,349	2,335	40,182	19	119
カナダ	28,134	4,487,488	2,050	101,848	7	6
アメリカ	230,533	11,396,951	18,605	4,290,964	74	8,149
日本	2,486	7,018	109	112	0	0

## 学校給食に使用される魚介類の国産品・輸入品へのこだわり

		(%)	
A 国産品であることにこだわりがある	29.5	B どちらともいえない	70.2
C 輸入品であることにこだわりがある	0.3		

A 回答の自由回答		B 回答の自由回答	
安心・安全だから	51.0	価格の問題	40.8
地産地消の観点から	24.0	安心・安全があれば	23.9
国産品を使うようにところがけているから	16.0	使用量の問題/量の確保ができるかどうか	18.1
食育	6.0	味/質が良ければ	16.4
行政(区、市など)の方針	6.0	どうしても手に入らないので	14.3

出所：一般財団法人 農林水産奨励会「魚食普及推進センター5年間の軌跡 第四分冊 小学校おさかな学習会と学校給食」

栄養士さんの「学校給食に使用される魚介類の国産品・輸入品へのこだわり」についてのアンケート結果では、「国産品であることにこだわりがある」が29.5%。「どちらともいえない」が70.2%となっており、「国産品であることにこだわりがある」の回答では、「安心・安全だから」が51.0%、「地産地消の観点から」が24.0%、「国産品を使うようにところがけているから」が16.0%と続いています。

「どちらともいえない」の回答では、「価格の問題」が40.8%と多く回答されています。

「学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について」のアンケートでは、「国産品を優先すべき」が62.6%、そのうち「安心・安全性」が46.3%になっています。「国産・輸入にこだわらない」では「安心・安全性」が33.1%、ですが、「国産でも安心とはいえないから」が13.1%ありました。

「食材の定形、定量、定時、定質、定価について」のアンケートでは、85.3%が「定質であること」と高い数値がでています。逆に、「定形であること」が絶対条件ではないと63.7%が回答しています。

まとめになりますが、地場産食材、国産品を使用したいとの思いは強くあります。しかし、国産品使用の問題点は

- ・価格が高い（給食費が決まっている）
- ・量が揃わない
- ・大都市では統一献立・一括購入で定質・定量が困難
- ・地方都市では多品種で納入業者がない
- ・小規模学校では加工業者、納入業者がない

ということがあげられます。

一方、輸入品使用の利点は

- ・価格が安い
- ・種類が多い
- ・加工済み食材が豊富（加工調理品、加熱済み、皮むきカット野菜）
- ・冷凍保存ができ便利（納入業者）

があげられます。

以上、ありがとうございました。

## 食材の定形、定量、定時、定質、定価について (栄養士・PTAに対するアンケート)

	絶対条件である	絶対条件でない	無回答
給食食材が定形であること	33.9	63.7	2.4
給食食材が定量であること	69.0	29.2	1.8
給食食材が定時であること	69.0	27.4	3.5
給食食材が定質であること	85.3	12.7	2.1
給食食材が定価であること	56.9	38.1	5.0

出所：一般財団法人 農林水産奨励会「食育普及推進センター5年間の軌跡 第三分冊 小学校おさかな学習会と学校給食」

## 学校給食に使用される魚介類の国産・輸入について

A 国産品を優先すべき	62.6	B 国産、輸入にこだわらない	37.4
A 回答の自由回答		B 回答の自由回答	
安心・安全性	46.3	安心・安全性	33.1
地産地消の考えから	12.1	コストを考慮するから	17.9
国・地方の経済的な観点(自給率など)から	9.0	国産でも安心とはいえないから	13.1
海外製品は信用できない/国産ならば信用	8.1	味・質が良ければいい	9.2
食文化などの食育の立場から	5.0	日ごろから輸入の魚を食べているから	5.6

出所：一般財団法人 農林水産奨励会「食育普及推進センター5年間の軌跡 第三分冊 小学校おさかな学習会と学校給食」

参考文献は、

- ・村上陽子『学校給食における食材調達と水産物利用』 農林統計出版 2009年
- ・藤井大地「学校給食への地元水産物導入推進における行政の役割 ～教育機関のニーズを捉え、収益性の高い事業を実現するために～」 『水産振興』第528号 2011年
- ・一般財団法人 大日本水産会『小学校おさかな学習会と学校給食』一般財団法人 農林水産奨励会 農林水産叢書No.75 2016年です。

以上



## 学校給食を魚食教育の教材にしよう！！

### － 魚から学ぶ食育 －

金沢大学 地域創造学類

准教授 林紀代美氏

#### 略歴

奈良教育大学卒業、大阪教育大学大学院修士課程を経て京都大学大学院人間・環境学研究科へ進む。博士（人間・環境学）取得。

専門分野は地理学。水産物流通・消費の展開や、それにともない構築される地域間の結びつき、水産地域の形成に注目している。

所属学会などは日本地理学会、地域漁業学会、日本地理教育学会、人文地理学会、日本地球惑星科学連合、日本国際地図学会、国際漁業研究会等。

略歴にもあるように私の専門は地理学です。何で地理学なのに魚なのか？とよく聞かれます。地面の上下のものであれば何でも地理学の研究対象になってしまうからです。当方もそうですが地震・防災のことをやる方もいます。街づくりや文化のことをやる方もいれば、ご飯を食べることをやる方もいます。私の場合は水産業・水産物のことを扱って、そこから地域を見つめています。私は、もともとは高校の地理の教諭でした。参加されている方で学校の関係者の方も多くいると聞いています。多くの方は、家庭科、栄養教諭、給食関係の方だと思います。私は同じ学校現場の関係者ですが、少し色の違うところからの話になります。業界の方も沢山お越しだと思います。私は水産物の流通、消費のことを研究していますが、経済学などとも違う立ち位置から見ての話になります。非常に中途半端な話になるかも知れませんが、色々な立場の人が色々な知恵を出し合って結び付き、全体としてハッピーになるように考えていこう、そのような話が出来ればと思っています。

第一セッションで話に出てきたことはサラッと流します。「食育基本法」のことも出ました。地産地消のことも様々な団体がかかなり頑張っていてやっています。その中で、「食」を通じて何かを学んでいこう、という機会が増えてきました。ただ、立場によって思惑がそれぞれ違います。魚を売りたいと思っている人、健康な人が多い社会にしたいと思う人、何か産業を起こし地域を活性化したいと思う人、子どもの教育に役立てたいと思う人、美味しい魚を食べたいと思う人、様々な人達があります。このように様々な思惑を持った人達が「食」で繋がっていくチャンスはありますが、その摺り合わせが上手に出来ているか？まだ少し検討の余地があるような気がします。農業でも畜産でも同じで、食にかかわる学びを使って何かをやろうという人達が沢山います。

農業・農産物を活用した食育への取り組みが先行しています。しかし、水産業・水産物は第一セッションでの話に出たように、扱いたいだけけれど扱いにくい条件を持っています。金額のことや給食現場での使い勝手のこともあり、中々難しい部分があります。

学校現場で子どもたちに「食」について学んで欲しいと思った時、農業の話も、畜産の話も、果実の話も利用できます。同じように水産も扱ってもらえれば良いし、扱ってほしいと私も思っています。

社会科教員だった私もそう考えていましたが、学校の先生方も水産業を例示して勉強出来たら良いと思っています。しかし、中々水産の現場を目にする機会は少なく、沿岸部の学校は別として多くの子どもたち、教職員にとって親しみや理解を深めづらく、扱いにくくなっている状態です。田んぼや畑は少し工夫すれば見に行くことができ、業に関わる人と接することもしやすい。しかし、こと水産になると活動場所が陸地を離れたところも沢山あり、何をしているかが見えづらいところがあります。給食食材としても農産物などより使いづらいし、水産物の調理パツと見せるところが難しい部分があります。

しかしながら、水産物・水産業が食育活動の中で果たすことが出来る役割は小さいのかというと、そうではないと思います。農産物、畜産物、果実などに注目することと同じように、水産物・水産業を「食」に関わる学びの中で取り上げていくことは、勿論大切です。同じように食生活を構成している重要な要素として、バランスを考えてあげるといって言えば、取り上げる必要はあると思います。また、農産物などほかの食料資源とはちょっと違う特性を持っています。農業の場合は、目の前の畑でどれだけ種を撒き、どのように育てていくか、一定程度は見えていきます。ところが、水産物の場合は、何処に何が何匹いるか分からない中で、獲れる時も獲れない時もあり、人間と自然の間で知恵比べをしながら資源を獲得します。この特徴は農業にはない食料資源の特性を説明し考えるには丁度良いと思います。魚には天然もあり養殖もあるので、同じ魚でも資源の特性が違うということも、多様にものを考える時ヒントになると思います。この辺の特性を上手に話してあげながら食べることや自分の生活を勉強する、ということも出来るのかも知れません。勿論、水産業自体がどのように行われているのかも大切だし、魚自体や魚が育つ環境がどのような特徴を持っているかを見つめるのも大切です。魚や魚の住む環境を使う人がどのようにして、どのように考え、それらに挑んでいるのかを見ることも大切だと思います。

私は社会科出身なので、水産業にかかわる政治的な部分、経済的な部分の話も気になりますが、もっと気になるし子どもたちに注目してほしいことは、私達が食べている食料は資源であり、資源とはいったいどういうものか、どのような特徴を持っていて、それが人、社会とどのように関わっているのか、という点です。そして、私たちの生活の中でどのように資源が関わっているのか、人は資源にどう影響を受けたり、どう向き合うべきなのか。様々な形で魚を切り口に資源と社会や人とのつながりを話すことが出来ます。しかも、魚の種類によっても、産地の様子によっても、視点や質を変えながら話すことが出来ると思います。このような部分を活かしながら、上手に魚、水産物を使った学習を組立て、積み重ねていくことで、私たちの生活と水産物が上手に繋がっていると実感してもらえるように、そんな機会を作ってあげられると良いと思っています。

先程の第一セッションでも話が出ていましたが、私たちが安心・安全を求めているとか、便利性を求めているとか、生産者に対してさまざまなニーズを発信しています。それを受け止め、生産者や川中の方々は一生懸命に商品開発などの工夫・努力をしています。私たち消費者側が「こうして欲しい、ああして欲しい」と言っていることは、結果的に地域の産業を作ったり、水産物の使い方を決めたりもしています。私たち自身も、水産業を育てたり、変えていったり、膨らませたりする力になっている部分があるのです。このような消費者の社会的責任のようなところを、もう少し上手に説明に入れながら勉強できるようになると、良いと思っています。

後にも話をしますが、学校でやっている「食」に関わる学び、魚食教育では、それぞれの思惑をどのように仕切るか、業界は業界でこのようなものを売りたいと頑張るし、給食は給食で子どもたちに

美味しいもの、栄養あるものを食べさせたいと知恵を絞り、担任の先生達は機会を上手に使ってなにか勉強させたいと思っているのですが、まだそれらが上手に繋がっていないような気がしています。

第一セッションでの様々な事例の発表でもあったように、学校教育では、地域のなかの学校という場にその地域の子どもたちが皆集まり、そろって勉強する機会があります。従って、そこで学びの対象として確実に取り上げて貰えれば、その段階の子どもたちは、皆揃って注目し、学ぶことが出来ます。将来世代と接点を持てるところに、学校での学びを利用する大きな価値があります。しかも、こどもたちの後ろには保護者がいます。子どもたちを通じ、保護者、地域、社会に水産物、水産業あるいは資源、私達の生活にかかわる情報や動機づけを提供することになります。

最近では、食育、食育というようになったので関係する人々や業界、学校がバタバタと対応していますが、もっと昔からそのような学びの場自体はあった筈です。学校では教科の勉強で家庭科、社会科、理科、保健体育などで食に関連する内容を勉強してきました。今までも、例えば遠足、社会見学のような特別活動や、勿論学校給食でも食に関連ある勉強の機会がありました。これが2000年代になり、法整備もあって「食育をしよう！」という話になってきたので、では改めて何かしようか？出来ることはないか？ということで、学校の中でも意識して盛んに取り組み始めたのが実態だと思います。

その中で、学び同士をどのように結び付けて有効に活用出来るのか、というところまではまだ行き着けていません。自分の教科ではどう教えるかと試行錯誤しますが、他の教科・科目とどうコラボして教えるのか、他学年の活動とどう関連付けるか、となると、弱いものです。同じように学校の中で学びの場として存在する学校給食は、毎日食べている筈ですが、これと自分達が担っている教科・科目の学習といかに・どのように結び付けるのかとなると、十分検討できていない先生方は多いと思います。

もしかすると、この辺りをちゃんと眺め、コラボ出来る部分が増える可能性はあります。先程の話にもありましたが、例えば小学校5年生では水産業をまとめた時間注目するわけで、このタイミングに揃えて給食でも習う内容に合わせた水産物・加工品を使った献立を出すなどのコラボをすることで、実物を感じながら勉強する機会があっても良いでしょう。社会科以外の科目で登場したものを献立に取り込むことも可能です。この部分がまだまだ弱いような気がします。これは水産業だけではなく農業などの食に関わる学びでも一緒だと思います。実現するには、栄養教諭や給食関係者と学級・教科担任との情報交流が必要です。



これに加えて、学校と学校外との交流の問題として、業界、地域、保護者が上手に「食」というものを学ぶ機会に結び付けながら、有効活用してきたのか？ ちょっと厳しい現状があるかと思っています。第一セッションでもあったように、学校給食は色々と条件が厳しいので、やりたいことがあってもそれを100%叶えられない部分は勿論あります。また、保護者のなかには、先程の話ではありませんが、安い給食費で良いもの食べさせたい、と贅沢なことを言う人もいます。この辺の矛盾の解消も出来ていないということもあります。

学校で食育をやれということになってきたので、学校も色々なタイミングで「食」に関わる学びをしよう、では業界の人を呼びましょう、給食で食材を入れましょう、特別活動に魚を持ってきて貰い

何かしてもらおう、と思いつきます。この時に、学校で子どもたちが勉強するのだから協力してください、協力してくれるのが当たり前だ、という認識や姿勢が若干みられることがあります。そうになると、業界側は半分ボランティアみたいなかたち、将来の魚食普及のための投資だと思いやらざるを得ないという立ち位置で学校とお付き合いをするということもあるかも知れません。

しかし、本当はこれだと長続きしません。業界側ばかり時間や活動を相手に合わせたり、負担を強いられるのでは、数年やって、景気が悪くなり業界が苦しくなれば、活動は止めましょうということになります。物や人など資源を得る側も適正な負担や配慮をしなければ、資源の適正利用・理解ではないので、長い目で見ると地域や産業の支援になりません。

先ほど言った消費者の社会的責任ではありませんが、質のいい地域の食材を使い、それを食べ続け、安心・安全な食生活をしたいと思っていても、その土台を作る私達消費者、サポーターが我儘ばかり言っても仕方ありません。食に関わる学びに取り組む者がお互いに、産業や地域を育てたり、子どもたちを育てたり、食の向上を図っていくうえで、妥協しなくてはいけない部分も検討しなければいけない部分もあるという共通理解を構築していく必要があります。その上で、こんな教育をしたい、給食でこのような食材を出したい、ではどのような折り合いの付け方がありますか？と、歩み寄って交渉していく。まだちょっと学校側の目線が、そこまで行っていないような気がします。

学校で学んだことをどのようにして実生活に結び付けていくのか、まだ十分工夫や活用ができていないかもしれません。学校は学校で教科の内容をどう学ぶか、業界は業界で魚を食べて欲しい、魚や水産物をどうにかしたい、といった個々の思いが勿論あり、どうしてもそれらが前面に出てきます。魚そのもの、水産業そのものを知る、覚える、で終始してしまいます。学校で習う内容も業界が教えてくれたことも、それらが身の回りのどの場面に、どのような形で結び付いていて、それが私たちの生活や社会にどのような影響をあたえているのか、なぜそのような活動や工夫をするのか、それらをじっくりと考えるというところまでいけていないような活動も多いような気がしています。

折角2000年代に入って、「食」に注目しようということになり、皆それぞれ思惑がありますが「食」で繋がっていること自体は間違いありません。学校側の場合も業界側も、お互いに何かしなくてはいけない、やると良いことがありそうな気がするかと考えています。ただまだ何となくその波に乗っているということもあり、ブームになってしまっています。何とか食に関わる学びを使って、関わる人やモノ、社会が全体として良くなる方向に行けば、問題はありません。互いが結び付くチャンスは作って貰えたので、後はそれぞれが自分の思いも実現しつつ相手と上手く繋がるためにはどう工夫や配慮をしてあげれば良いのか、ちょっと余裕をもって相手と付き合っ方向性を探ることも大切だと思います。

学びを今日の魚食が抱える問題の解決に繋げていくには、児童生徒や先生方、その後ろにいる保護者が定期的に勉強する機会が得られ、その結果、水産業、水産物に対して理解をしてくれる人を増やす必要があります。支援することが結果的に自分たちの生き方、生活を良くする、社会を良くすることに繋がっていくということを理解、意識して、水産物を使い続けてくれる、水産業のファンになってくれる。そんな人づくりをやっていくことが「食」に関わる学びだろうと思います。そのために業界側は何をするべきか、あるいは、栄養教員や給食関係者、先生方がどのような橋渡しができるのかだと思います。

学校内の連携、学校内外の連携に、幾つかのポイントがあるかと思います。例えば、第一セッションの話でもあった、業界の各団体は水産業に関わる勉強を支援する活動に取り組んでいます。自分たちが普段頑張っている、工夫している様子を子ども達に伝え、水産業に興味を持ってもらいましょう、と。どうせやるなら、やはり効果的に進めましょう。学校で普段子ども達がどのような場面で、どのような段階で、何の勉強を、何のためにやっているのか、中々業界の方が知る・思いを寄せる機会はないかも知れません。自分達が魚を売る商売をしているので、魚を食べて欲しいから宣伝に行く、というスタイルで入っていくことが多いと思います。しかし、物や情報のやり取りには相手があります。相手に「それは良いね、それやりたいね」と思ってもらうには、相手がどのような目的を持ち、何をしたいと考えている人達なのか、どのような勉強の場を持っているのか、知っておくべきでしょう。そして、ここでは私たちはこのような形で協力出来る、こうするとこれがない時よりこう活動が充実して良くなりますよ、と話して寄り添いながらコラボしていく機会を探るといいでしょう。学校教育の場合、水産業の専門家を育てる場ではなく、水産業のために時間を取って沢山勉強することは出来ません。数々の勉強のジャンル、場面があり、その一部に水産物・水産業が関連する場面がみられます。それらを業界側が学校に訪ねて行く時に上手にキャッチしておき、そこに合ったような形で情報や物を提供してあげると良いと思います。基本的には今までは家庭科、社会科への注目が多かった。もしかすると、工夫をすればもっと違う教科、国語に取り上げられる教材に絡めて入っていくとか、美術、音楽とかの芸術系科目にも入っていくこともありうるかも知れません。

これが出来れば、水産業や水産物「を」勉強してくださいではなく、私たちが材料を提供するので水産物・水産業「を使って」こんなことを楽しく深く学んでください、という接点の構築になります。学校の先生達からして見ると、自分の学校や学びのこと、子どもたちのことを関心持って考えてくれている人達だ、と共感でき好意的に接近しやすくなるでしょう。先生達もまた、具体的理解や親近感がわく交流が進むことで、教科の内容や語り方、教材の作り方などを積極的に見直しやすくなって、子どもたちの学びの効果があがるだろうと思います。

先にも話しましたが、実食を伴う学びの場である給食で、教科で勉強した内容と食べる内容やタイミングを近付けてあげるような工夫もできます。教員や栄養教諭、給食関係者が話をしながら、どのタイミングで何を出し、それに対してだれがどう説明をするのか、ちょっと工夫すると、ただ食べるということではない勉強の仕方も出来ます。先程も言ったように学校でも分業化しているので、お互い何をやっているかちょっと分かりにくい部分もあります。同じ学校の中で子どもを育てるメンバーなので、情報交換をして全体としてより勉強しやすい環境を作ることもあっても良いと思います。

教科の学習や給食の他にも、総合的な学習だとか、特別活動でイベント的に水産物・水産業に接近

### 学校と連携した“「食」に関わる学び”を実施するにあたって…

教科内容や教育目標との関連性を重視、考慮

水産業・水産物「を」学ぶではなく、「で・から」学ぶスタイルに寄り添う

利用しやすい品や情報の開発、提供を工夫する

中・長期的展望に立って、できること・できないことを整理し、最終的に企業活動の向上や社会的責任の質の向上に役立つ糧を得られるものになること

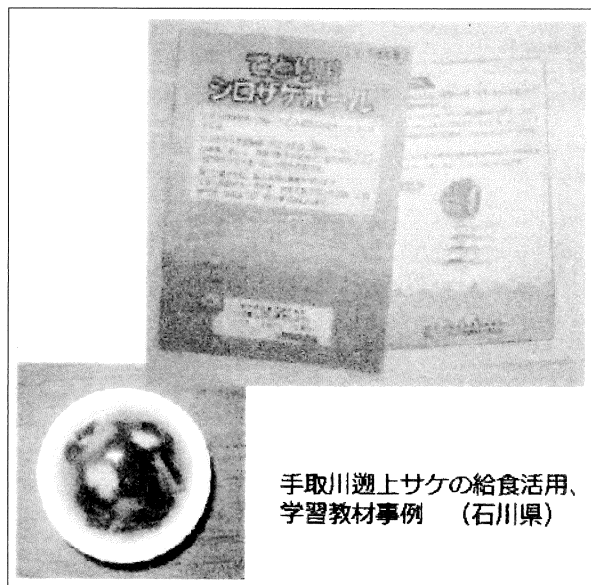
できる場もあります。水産業が盛んな地域であれば、生きているあるいは新鮮な魚をその日のうちに、業者が協力して提供することも可能です。勉強したことを、保護者や地域の人たちに学習会等で返していく活動も大分増えてきました。給食についても、古典的な方法ですが給食日よりきちんと説明することで、保護者と繋がるのが出来ます。あるいは、給食の試食会をやっているところもあります。勉強できるさまざまなきっかけを、効率良く継続的に作っていくことが大切だと思っています。

何とか勉強したい、また、水産業がちょっと気になると思っている先生方、給食関係者もそこそこの思いです。どうせやるなら良い形で勉強できるように場や内容を作りたいと思いますが、中々必要な情報などが見当たらず、自分がどのように関係して良いのかわかりにくい。出来れば業界の皆さんからも、学習場面に応じた情報や、出し方の工夫みたいなことを、相手を取り出しやすい形や場で発信して貰えると嬉しいと思っています。

情報や、給食で使う食材もそうですが、お互いに利用しやすいようなものや形を開発していくことを、出来れば業界と学校関係者、給食関係者が連携して取組んでいけるような場が増えれば良いと思っています。何か食材を提供する時に合わせて商品説明だけではない学習教材になり得るパンフ等を作成、配布するのも一つの方法だと思います。媒体は色々あると思います。勿論予算もあるでしょうし、タイミングの問題もあるので、どれが良いとは言えません。例えば、ふりかけなどのような個別包装の加工品なら、その包装デザインの検討段階で、こども向けの情報発信の視点を加えておくと良いと思います。バラして使うような食材であっても、例えば、給食時に掲示できるような学習パンフ、ポスターを1枚でも箱の中に入れて、それをコピーして各教室に配って使えるようになるなど、色々な方法や工夫はあると思っています。

給食では中々鮮魚では出しづらいので、どうしても加工品になるという部分がありますので、色々な形の加工品を作ってみるのもありでしょう。そのときに、業界と給食関係者が協働して商品開発している例もあります。お互いに食材や産地に対してどのようなことを考えているのか、どのような食材があって、どのような使い方が出来るのか、こどもたちはどのような食べ方を好むのか？ただそれらを給食という場の条件に合わせたみた時、提供可能かどうか、できるならどういう形なのか？どうなるのかは、互いに話を聞いてみなければ判りません。

給食だけで食材開発をする場合もありますが、スーパー、コンビニ、飲食店等、色々な方に入ってもらって皆で地域の食材を使いやすくしていこうと商品開発をする方法もあります。地域の食材を出来るだけ身近に感じて貰えるように食材化していくことを、水産業者だけが考えるだけではなく地域にいる食の関係者と一緒に考え、それを色々な場所で売っていく、食べていく。その延長で給食活用も視野に含めることはできます。パッケージに生産や加工に関わる解説をつけたり、売り上げの一部が産業育成のための基金になる工夫なども、学ぶ素材として可能性を秘めています。まだ給食関係者が一般的な商品開発の場に含まれていて、地域の食材を使って、一般販売にも給食食材にもなりうる商品開発をしている例は沢山あるわ



手取川遡上サケの給食活用、  
学習教材事例 (石川県)

けではありません。協働の中でお互いが何を思っているのか、どのようにすれば色々な人達に受け入れて貰えるのか考えながら、商品開発をしていく、お互いに理解していくということもありうると思います。

最初の方にも言ったように、出来ることと出来ないことがあるということ、話をしていく中で、お互いに理解し合うことが大切だと思います。あくまでも水産業の方々は業でやっているのだから、赤字になるわけにはいかないし、ずっとボランティアでやり続けるわけにはいきません。学校教育は学校教育で、丁度良い感じで何となく勉強出来る機会を得、専門家が来てくれるなら無料だし、では使ってしまう、使い倒すようなところがあるかもしれません。それでも普及になるわけですが、段々業界の方「魚を食べてください」という心が含まれ過ぎると、学校教育自体の目標からずれてくることが出てくるかもしれません。お互いにとってストレスがあったり、行き違いがあったりしては良くありません。そう考えた時、出来ることは出来る、出来ないことは出来ない、とお互いにぶつけあいながら少しでも実のあるものを作りましょう、と協力していく場面が必要だろうと思います。

給食という実食を伴う場面が学校にはあります。そして、地域の人、子ども達と一緒に揃う場は、やはり学校を使うしかありません。学校を使うという言葉は良くありませんが、活かすということは大切なことなので、業界としても学校としてもやっていきたいわけで、お互いにとって中長期的に見て意味のある活動にするには、譲るところは譲る、組みするところは組みすることが大切なことだと思います。このことを繰り返す中で、私達の生活を消費者と企業の両方が工夫し、成り立たせているという姿が見えて来ます。色々と試行錯誤した過程も上手に説明し見せることで、地域を作ったり、産業を作ったり、資源を上手に使うということを勉強する場も提供出来ると思っています。

給食は非常に条件が厳しい、第一セッションでもあった通りです。ただこのやりにくく条件が厳しい中で、業者が商品開発をしたり、地域に対して自分達が果たすべき責任をどのように果たすのか、と考えていくこと、これは非常に水産関係者が鍛えられることだと思います。この厳しい条件の中で出来た工夫、目の付け方、様々な出会いは、学校給食に留まらず、地域や社会の様々なニーズ、期待に答えられる次の段階に、水産関係者がステップアップしていく足掛かりになる面もあると思います。

逆に、給食関係者も2百数十円の中で食材を選び、日々工夫をしています。まだ少し工夫の仕方があるかもしれません。業界の人、色々な方と話していく中でまだ出会っていなかった食材や情報、工夫と結び付けることで、食材の選択や提供の仕方、情報発信を工夫していくこともできるかもしれません。水産関係者にとっても給食関係者にとっても、厳しい中で自分を鍛えながら、より向上していく機会として、前向きに学校の食環境を解釈して使うと良いと思います。

今日は非常に話しづらく感じました。学校の先生だけなら先生向けに話をし、業界の方だけなら業界の方向けの話をしますが、色々な方がいるので、色々と織り交ぜながらの話をさせていただきました。だからこそ丁度良い機会でもあったと思います。お互いに自分の思惑、メリットに関心が行き過ぎても活動は長続きしません。中長期的に見てこの日本の水産業をどうするか、地域をどうするのか、そこに貢献することがハッピーなことだと思うので、是非色々な場面を捉え、水産業界から給食業界からどちらから声をかけても良いと思いますので交流を深め、水産物や水産業を活用したもののや場を広めていって欲しいと思います。

取り留めのない話になりましたが、これで終わります。ありがとうございました。

## 質疑応答

フロアー 大阪から来た大久保です。

私は子ども達に魚の捌き方等を教えています。丸魚を捌くことに関し、小学生やその親御さんは非常に興味を持ってきています。そして、最後に必ず聞かれることは、スーパーで丸魚を売っているところが少ない、魚種がかなり限られている、ということです。この二点を必ず言われます。

先生が言うように地方の沿岸の地域のスーパーには、例えば、静岡や日本海側にはありますが、内陸部では中々見られません。私が教えていてもその場限りになり、私自身が何を教えているのかとものごく思います。

先生はスーパーや量販店に丸魚のあまりにも少ない状況を、どのように思われますか。

林 勿論丸魚が置かれていて、新鮮ピチピチな魚が手に入る地域もあります。私も金沢なので、そのような地域です。イベントに参加しようとする親御さんは、丸魚をあえて選んで買ってきて、日々の生活の中で調理するという行動を意識的に地道に続けているのだろーと思います。しかし、そのような親御さんは、全体的には少ないと思います。夕方バタバタと買い物をし、ささっと調理し、子どもが食べてくれるようなスタイルのメニューにする家庭が多いと思います。結果として、スーパー側も丸魚を置いて売りたい気持ちはあると思いますが、そうしなければ売れない部分もあるので、丸の魚を多くは置かないでいる状況は、多かれ少なかれあると思います。どちらもどっちです。消費者も丸魚の方が良いのは分かっているけど、実際の日常生活を考えると、無理だという面もあり、非常に難しいことだと思えます。

しかし、きっかけがないと変わっていきません。直ぐに効果が出るわけではありませんが、子ども達に丸魚に触れる機会を設けるとか、スーパーで下処理をしている場所が子どもからも見えるような作りをしたり。丸魚も切り身もある、購入の選択肢があるということも大切です。人材不足なので下処理の出来る人材を夜遅くまでたくさん確保できるスーパーはそれほどないと思いますが。

少しずつやっつけていくしかないと思います。この40年ぐらいの間にこのような購買環境や生活に、私達は飼育ならされたのか、そのようにして貰ったのかどちらとも言い切れませんが、このような状態になってしまいました。もしそれに疑問を感じるのであれば、それを40年ぐらいかけて変えていかないと難しいかもしれません。今の親世代はこのような環境で育ってしまい、そしてその経験をもとに子どもを育てています。親世代も、知らないことできないこともたくさんあります。そこを変えないといけないので、そんなに簡単に、1、2回何かをしたからといって劇的に変わるということはないと思います。

しかし、やらなくて良いかと言うと、そうではないと思います。関係者が少しずつ知恵を出し合う、消費者も少しずつ何かを意識して生活する、ということになると思います。

私も金沢で難しいと感じながらやっつけて、同じだと思ってご意見を伺っていました。

フロアー みなと新聞という業界の記者をやっています。

水産業界側が教育現場と何かコラボしようとしている時、どんな努力が出来るか、一回整理したいと思っています。おそらく話していた中で、一番中核な部分だと思っています。水産の分野を教育に組み込む時、教育現場側と水産業界側がお互いに歩み寄り、お互いにウィンウィンの関係を作りましょうとい



う話だったと思います。出来ることとして、水産業界側からするとこんな教科にこんな魚の使い方が出来ますと具体的に売り込む、例えば、具体的にどのような水産物であれば使いやすいのか。他に、このような努力が出来るということを整理出来れば、良いのかと思いました。何かありますでしょうか。

林 例えば、給食用の食材を作る時、給食関係者や学校の教員に入って貰うという形も取れるだろうと思います。勉強しやすいようなパッケージを作っていくことも、産学が連携する形で作っていくことも出来ると思います。言い方は色々あると思いますが、お互いの思いばかりを主張するのではなく、ちょっと目先を変えたり、ちょっと角度を変えればよりスムーズに繋がることは可能ではないかと思っています。

フロアー パッケージ自体を作るということは、例えば、どのようなことですか。

林 例えば、小学校5年生で社会科を勉強しようと思っても、教科書に取り上げられた事例地域の水産物の仕組みについて写真が載っていたり、グラフが載っていたり、おじさんの話が載っていますが、その具体物それではしかありません。水産業界全体、その場所・モノ以外の魚食のイメージには広がりません。事例地域でその教科書を使っている子どもは良いのですが、他の地域で勉強しようと思っている子どもには実感がなく、繋がりません。ただ単に覚えてだけになってしまいます。

それぞれの地域ごとに勉強出来るような、地元やほかの漁業種に置き換えるとどうなのか、という情報を上手に出してあげられるようなパッケージも考えられます。それから、輸入食品は悪いわけではなく、やはり必要な部分もあるだろうし、それに鍛えられ、企業内でもっと良い物を作ろうとして出てきた技術開発、商品もあります。何か正義の味方と悪者みたいな扱い方もどうなのかと思います。水産業界がどのような形で成り立ち、それぞれがどのような思いを持ってやってきたのか、そんな活動が出てきた背景は何か、身近な場でどう出会えるか、など分かるよう説明してあげているものが手に入りにくいのです。これを上手に作ってあげると良いような気がします。

私達も授業で教えるのに資料を作る際に、農水省のデータ、統計は拾えますが、その後ろにある工夫とか理由とかは見えないので説明するのに困りました。そんなものが上手に蓄積され、取り出しやすく整理整頓されていること。それぞれの企業の体力差があるので個々の努力には限度があると思いますが、それをどこがやるべきなのか、それこそ大日本水産会に頑張って欲しいと思っています。何かそのようなものを、皆で作っていても良いのかと思います。

以上

図 1

ジャパン・インターナショナル・シーフードショー (平成28年8月18日：東京ビックサイト)

# 学校給食を魚食教育の教材にしよう!!

## — 魚から学ぶ食育 —

金沢大学 地域創造学類  
准教授  
林 紀代美

図 2

“「食」に関わる学び”への注目の増加

- ・ 「食」にかかわる諸課題の顕在化

↓

- ・ 「食育」の実施環境整備  
「食育基本法」(2005年)

・・・「食」を取り巻く諸側面に関心を持ち、正しい知識を学び、適切な判断力を身につけ、在り方・活動を見直して、

↓

よりよい食生活・食料供給・食文化を構築することで、

↓

現在・将来の健康で文化的な生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与(することを目的とする)

※ただし…

「食育」に関連する取組みの方向性・呼称は、関係者の間で様々な表現・概念が存在しており、統一されていない…  
(厚生労働省・文部科学省・農林水産省、農林水産業、食品業界や小売業者、消費者団体、学校、医療・福祉機関、家庭…)

「食育」が全体主義的、ファッション化、しつけ・栄養指導偏重…といった批判

農業・農産物を活用した食育への取り組みが先行。水産業・水産物は扱いにくい...  
 (農業以上に活動が人々の目に触れにくく、実感を持ちにくい ⇒ 児童生徒、教職員にとって親しみや理解を深めづらく、扱いにくい)

**水産業・水産物を取り上げた“「食」に関わる学び”の意義**

- ・生産・輸入・消費は減退傾向にあるとはいえ、水産業・水産物は国民生活に密着した存在

⇒ バランスのよい食生活や学習内容を考慮すれば、水産業・水産物に注目することにも意義あり

- ・農産物・畜産物とは異なる資源特性  
 (天然資源の割合の多さ、資源特性が異なる養殖・畜養魚もある。高い不安定性・不確実性・移動性。資源総量などを把握できず、無主物が中心で、所有や管理の問題が生じやすい。所有や管理が地域内にとどまらず国外・公海とも関連する場合がある…)

⇒ 多面的に「資源とはいったいどういうもの・どんな性格を持っているか？資源と人・社会との関係とは？」と考えることもできる。

※ 給食食材にもなっている水産資源の特性や、それらと人・環境との共生の課題、権利主張やルールの発生をあぶり出すニュースが日々登場している。学校の立地や規模によっては、直前まで生きていた資源を給食に利用できる点も特徴的。水産業・水産物の独自性を生かすことで、農産物・畜産物を題材にした活動と一味違う学びができる可能性がある。

- ・食材の特性や調理方法、メニュー選択・献立立案の事情から、**多面的、多角的な学び、視野の発展や、実生活に近い学びが可能**

… 生態的な特性、地域性や食文化の継承はもちろん、利用・価値の変化をとおして、資源の有効活用や技術革新などの人の工夫、社会問題や人・時代の価値観、わたしたちの生活や生き方につながる課題を垣間見ることができる。持続可能な地域や食料供給を実現するために不可欠な消費者の社会的責任の涵養にもつながる。

※ 環境の影響と、人の知恵(技術や労働、管理、システム・ルールなど)との成果物が、まさに給食で提供されている食材たち…給食に採用されにくい背景を逆手にとって「なぜ魚が給食に登場しにくいのか？(あるいは冷凍魚や輸入魚、加工品の特徴や役割)」「こういう工夫や苦労、しくみがあって献立に登場したのだ」という学びもあってよい

**学校教育と“「食」に関わる学び”**

売り手よし、買い手よし、世間よし  
 「三方よし」  
 =持続可能な食環境の形成

- ・社会や地域に存在する**特定世代(将来世代)**をほぼカバーでき、一定期間、継続的、確実に教育を施すことができる場の**価値・役割**
- ・多面的、多角的に学習できる環境 (教科学習、特別活動、学校給食)
- ・子どもを通じて、保護者や地域、社会に影響

学校での“「食」にかかわる学びはもっと古くから存在していた… (今も変わらない)

図 5

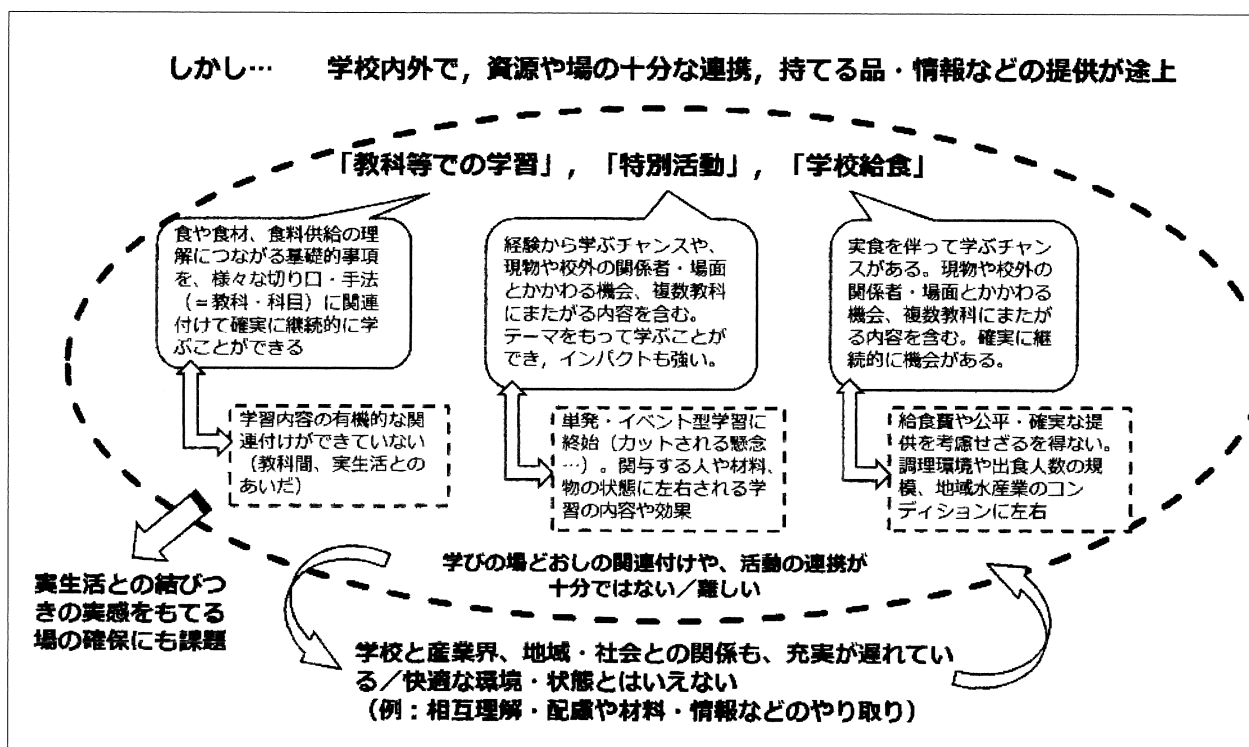
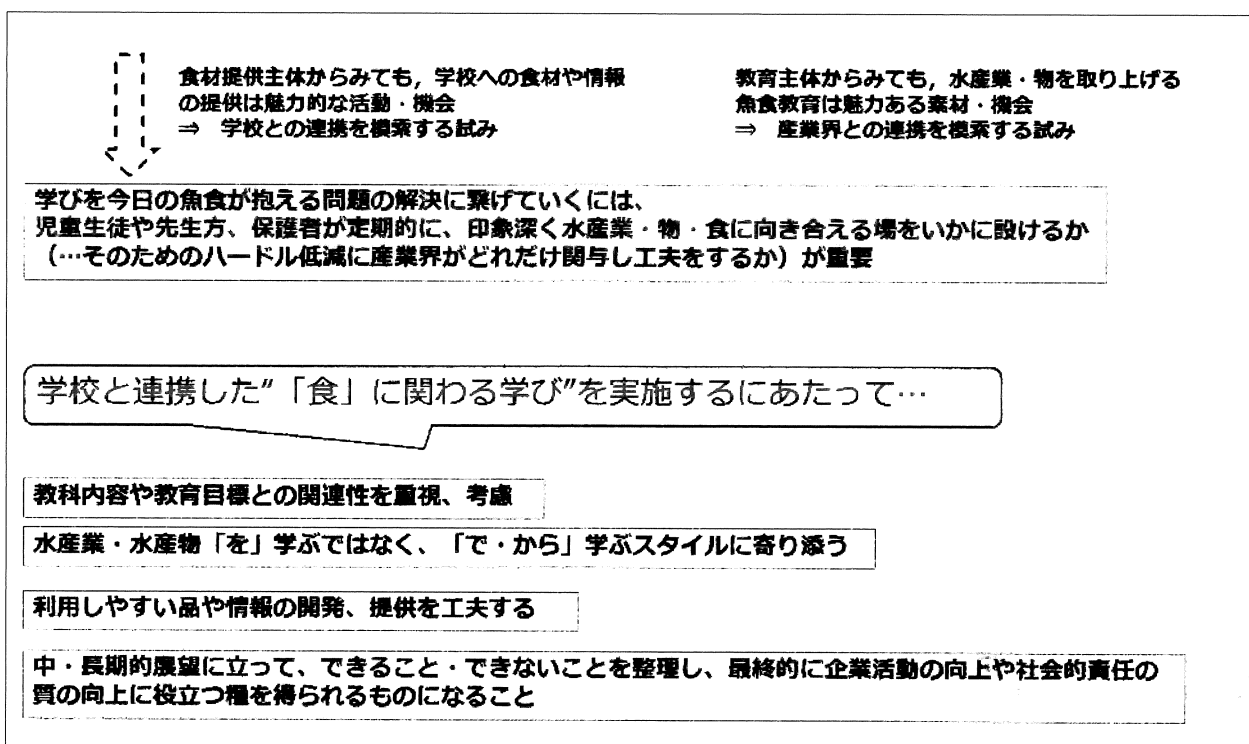


図 6

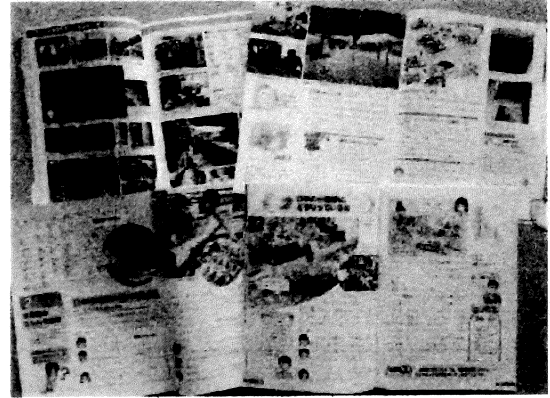


**教科内容や教育目標との関連性を重視、考慮**

**水産業・水産物「を」学ぶではなく、「で・から」学ぶスタイルに寄り添う**

- ・ 学校での魚食教育の実施は、あくまでも学校教育の一環として、教育の目標や内容との関連性や相乗効果の高低が問われる  
水産業の「プロ教育・おたく育成」をする場ではない
- ・ 時間的制約があり、学習内容が増加している今日の学校現場…  
効果的に教育目標を達成するために、得るものが多い対象・素材を具体的な考察・活動事例として取り上げ、それを使って・読み込みながら学習のねらいを追求していく
- ・ 家庭科のほかにも、小学校5年生の産業学習などで、水産業・水産物に注目する場面がある  
(…あくまでも、水産業を通して日本の産業構造やはたらくということ、生活基盤、資源特性、技術の意義、社会の在り方、他者との関係性に心を寄せるための機会・事例)

売り手の都合・品を伝達するだけでなく、受け手の環境理解をしたうえで、潜在的可能性を発掘したり、痺い所に手が届く支援を検討する



小学校5年生社会科の水産業単元の教科書

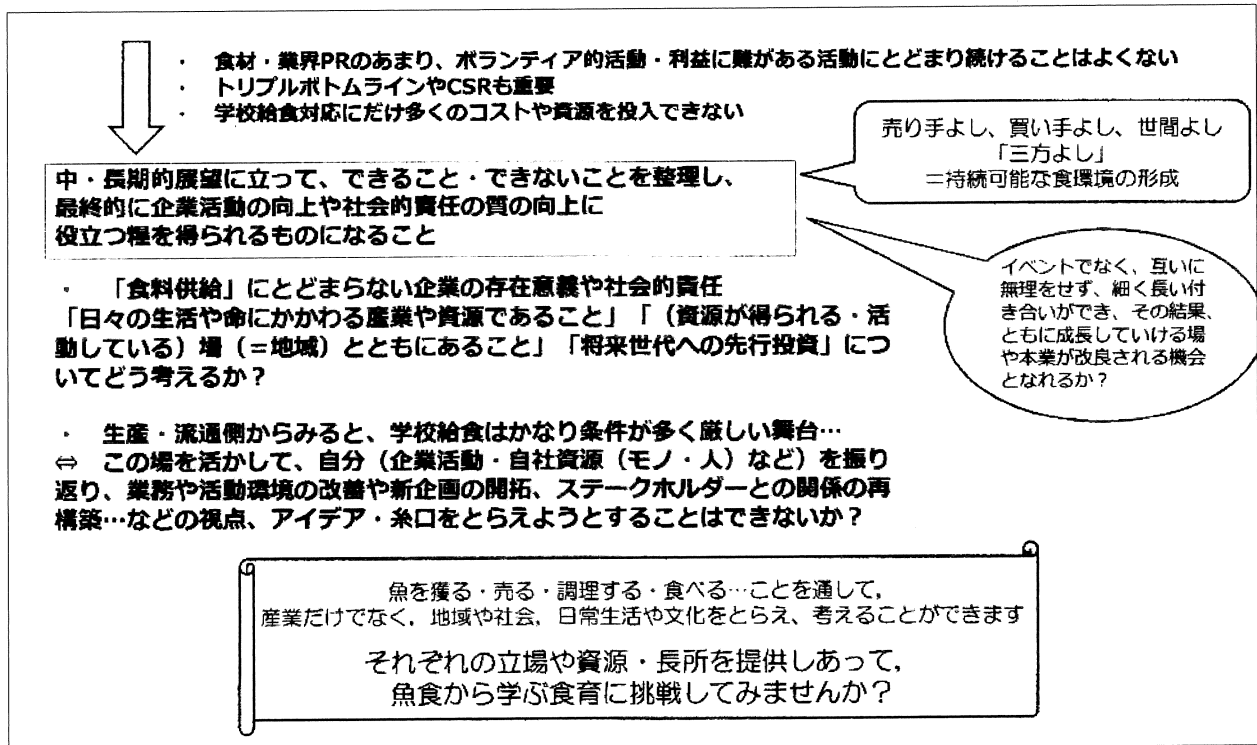
- ・ 短時間でも、継続的に時間が確保されていて、実食を伴い、学びと実社会の関係がこどものなかでリンクさせやすい場となりうる学校給食  
給食を食べて、食材を認知してもらおう…だけではなく、食材を通じて〇〇を学ぶ・日常の教科学習などと結びつく。日常の過程の食生活の振り返りの機会を提供できる。
- ⇒ 学級担任・教科担任のほか、栄養教諭、給食関係者が連携する必要。関係者間で、教材や情報などのストック作成、共有化も試みてよいのでは
- ⇒ 外部に安価・無償で資源提供を期待し続けるのでは、「三方よし」にならない



学校所在地の水産物を給食・学習に活用 (福井県)



図 11



---

講演録

平成28年度第1回国産水産物流通促進事業セミナー

平成28年8月

編集発行人 国産水産物流通促進センター  
構成員 一般社団法人 大日本水産会  
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13  
三会堂ビル8階  
電話(03)3585-6684  
FAX (03)3582-2337

---



