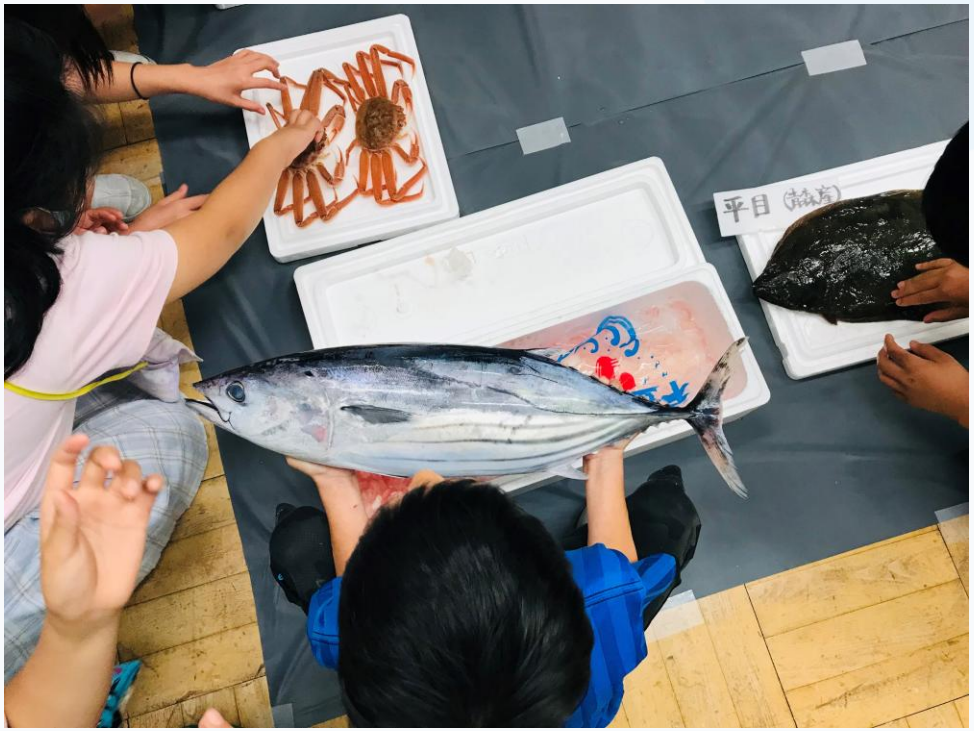
学校教育関係者の皆様へ

五感で学ぶ食育体験

鮮魚タッチプログラム



教室にミニ水族館！？
実物に触れ「魚・海」や「食」を楽しみませんか？

魚食普及推進センターとは

水産業界の専門知見を教育現場へ届ける非営利機関です。

活動の目的

魚食普及活動と水産物の消費拡大を目的に、子供たちへ魚や海の楽しさ、命の大切さを伝える食育プログラムの全国展開に取り組んでいます。

昨年度実績 (R7年度)

教育機関向け出前授業を年間54回、教諭・栄養教諭向け研修会を7回実施。公式HPによる食育情報や食育資料の発信に努めています。

非営利の運営体制

大手水産企業や全国の市場関連企業約６０社からの負担金、国等の補助金によって運営しています。





是非、HPもご覧ください。

鮮魚タッチプログラムのねらい・教育的意義

日本には約600種類もの水産物が流通してます。
皆さんは何種類食べたことがありますか？普段食べている魚の本当の姿を知っていますか？

「切り身」しか知らない子供たちへ。
丸の姿を知ることで生まれる4つの効果。

① 魚食普及

多様な水産物の姿を直接見ることで、「食べてみたい」という好奇心を強く喚起します。

② フードロス削減

魚の本当の姿を知り興味を持つことで、給食における魚料理の残食率の低下に繋がります。

③ 命への感謝

生きていた姿に直接触れることで、日々の食事に対する感謝の気持ちが自然と芽生えます。

④ 地域連携・地産地消

地域の鮮魚店等と学校・家庭が繋がり、地域における水産物との距離が大きく縮まります。



☆先生方の自由な発想による実施や
子供たちの感性により様々な効果が期待できます。

学習指導要領との連携

分野・教科	対象学年	学習指導要領のねらい	鮮魚タッチで得られる具体的な学び・体験
生活科	1・2年	身近な自然や生き物との関わり、命の尊重	丸ごとの魚に触れ、**命をいただくことへの感謝**と畏敬の念を育む。
理科	3〜6年	生命の連続性、体のつくりと働き	エラ、ウロコ、歯、骨格を実際に観察し、**水中で生きるための構造**を理解する。
社会科	5年	我が国の農業や水産業、食料生産、流通	水揚げから食卓までの**流通プロセス**や、**漁業者の工夫、水産資源の保護**について学ぶ。
家庭科	5・6年	栄養の働き、日常の食事、地域の食材	魚の栄養価（タンパク質等）を知り、給食や家庭での食生活を振り返り、**残食を減らす意識**を持つ。
総合学習	全学年	探究的な学び、SDGs（環境、持続可能性）	海洋環境の保全（プラゴミ問題等）やフードロス、**未利用魚の活用**など、**持続可能な社会**に向けた課題解決を考える。

プログラム概要・費用・実績

実施内容と工夫

体験内容：

教室に多彩な鮮魚を並べ、子供たちに自由に触れて観察してもらいます。

興味を持続させる仕掛け：

実施後の魚は教員が自宅に持ち帰り実食します（夏場以外）。後日、食べた感想を子供たちに伝えることで、「先生だけずるい！」という心理から興味が強く持続します。

¥ 学校予算の負担ゼロ

費用の支援体制：

鮮魚代金は、大日本水産会が負担。※将来的には各学校独自での実施に繋がることを期待しております。

全国での実績（R7年度）：

全国40校で実施。（1校平均200名以上が体験）
メディア等でも先進的な取り組みとして多数取り上げいただいています。





実施の様子









教室や体育館はもちろん、廊下や登校時に玄関で実施するなどアイディア次第で柔軟に実施されています。

メディア紹介例（2025年12月22日　埼玉新聞）

埼玉新聞　（第3種郵便物認可）

児童が鮮魚にタッチ

和光本町小 食育活動の一環で



発泡スチロールに入ったマダイやブリに触れる児童ら
―和光市立本町小学校

マダイをはじめイワシやサンマ、ヤリイカ、アカエビ、シジミなど市場に並ぶ新鮮な魚介類を児童らが自由に手に取り、触れることができるイベント「鮮魚タッチプログラム～本物の魚に触れてぎょぎょぎょ！」が16日、和光市立本町小学校（木村美香校長、児童数約340人）であった。（毛利伸一）

水産物の普及活動を推進する一般社団法人「大日本水産会・魚食普及推進センター」の児童、生徒らに本物の鮮魚に触れてもらう事業「鮮魚タッチプログラム」を活用した食育推進活動の一環で、体験を通じて魚への理解を深め、命の大切さや持続可能な食生活の意識向上を図るのが狙い。

イベントは午前の休み時間（約20分）に低学年、昼休み（同）に高学年を対象に同校舎1階ホールで行われた。同プログラムの補助金を活用し、スーパーから購入した新鮮な魚介を類別に発泡スチロールで設置。休み時間を利用して集まった児童らは大はしゃぎで鮮魚に触れていた。

また、同校に隣接するほんちょう保育園の児童らも保護者らとともに参加した。

魚介類の脇では和光市第二中学校区の地域学校協働本部の部員らがテーブルの上でアジの三枚おろしを実演。児童らは普段はあまり見たことがない刺し身が出来上がる様子を目の当たりにした。完成した刺身は同校教諭や保護者らが試食。その後の授業の話題に提供された。

午前中に参加した3年生の横山結仁さんは「エビは甲羅みたいで、イカはぬるぬるだった」と初めての経験を楽しんだ。同学年の津村ミアさんは「タイはうろこがあり、すごく硬かった。5歳の時に焼いた魚を触ったが、パサパサだった。生と焼いた魚がこんなに違うとは」と驚いていた。

同プログラムは、鮮魚に触れたことのない児童らに鮮魚タッチする体験を提供する講師不在の出前授業として同推進センターが全国の小、中学校を対象に実施。本町小学校は、渡辺淳教頭が同推進センターの講演を聞いたことをきっかけにプログラムに応募したという。



児童らの前でアジの三枚おろしを実演する和光市第二中学校区地域学校協働本部の女性＝和光市立本町小学校

川越工業高生 ビジネス

日本政策金融公庫は11日、高校生ビジネスプラングランプリでベスト100に選出された川越工業高校の生徒2人に表彰状とメダルを授与した。

グランプリは起業を増やし、活力あふれる日本にしていくために若者の創業マインド向上を目指して実施し今回で13回目の開催となり、応募は全国639校から5640件あった。

受賞者は3年の佐藤麗奈さんと千葉楽月さん。思わず外したくなるペットボトルラベル「リサイクルル」を考案した。「リサイクルル」は、環

柔軟な実施と児童への配慮

決して無理をさせず、興味を少しずつ育みます。

- **柔軟な実施時間：**
  各教科での活用のほか、登校前の「朝の食育体験会」や、中休み・昼休みを利用した全校的な展開も可能です。

- **感触が苦手な児童へ：**
  素手で触るのが怖い場合は「手袋」を着用します。

- **臭いが苦手な児童へ：**
  マスク着用と換気を徹底し、不快感を軽減します。

- **魚が怖い児童へ：**
  まずはアサリなどの貝類から触り始め、ステップアップを図ることで、最終的にほぼ全員が魚に触れるようになります。

- **アレルギー対策：**
  レベルによりますが、手袋の着用、アレルギー対象を含まないエリア作り、先生が代わりに見せてあげるなど、
  直接触れることができずに観察だけでも十分楽しめます。



現場からのリアルな声

児童の劇的な変化

- 「給食にも出してほしい！」と教室のあちこちから声が上がった。
- 当日の給食にししゃもフライを提供したら、**残食がほとんどなく、喫食率が大幅に向上**した。
- 先生が持ち帰ってどのように調理して食べたかが、翌日のクラスで大きな話題になり、食への関心が継続した。
- スーパー・鮮魚店に見学に行った。

教員・地域の協力体制

- 実施前は乗り気でなかった教員も、児童の輝くような反応を見て**「来年度もぜひ実施したい」と志願**してきた。
- 「子どもたちのためなら」と、地域の魚屋さんが非常に協力的で、張り切って珍しい魚も仕入れてくれた。
- たくさんの教員が視察に訪れ、学校全体が活気づいた。

シンプルでも奥の深い食育

実物を活用した食育は野菜等の農作物を扱うことが多い中、
「丸ごとの魚」という題材を扱う体験は極めて貴重です。

丸魚を触るだけで食育になるの？と思われるかもしれません。
さばく・調理・食べる体験も素晴らしいですが、
子供たちの想像力・興味の引き出しは無限です。
きっと子供たちの輝く笑顔が見られるはずです。
是非、チャレンジしてみてください！

**学校と地域が一体となって取り組む絶好の機会でもあります。
ぜひ、貴校での実施をご検討ください。**

