

努力賞 株式会社昇公

一子どもからはじまる魚食普及一

(株)昇公は、山梨県にある、マグロを中心とした水産加工品の商品開発、製造、販売等を行っている会社です。「魚離れ」が叫ばれる中、もっと魚に興味を持ってもらい、食べてもらいたいという観点から水産物の消費拡大に取り組んでいます。

(株)昇公は2015年度に優秀賞を受賞しており、今回はその取組をさらに発展させ、その継続的な努力を賞する努力賞を受賞しました。その取組の一部をご紹介します。



甲府市小中学校PTA連合会イベント「土曜学習」の開会式
において行われた努力賞表彰状授与の様子



左から(株)昇公のキャラクター「まぐろ社長」、青柳取締役社長

1. インタビュー

(1) 昨年度に引き続いての受賞ということで、これまでに比べてさらに発展した取組を始めるに至った経緯や、取組の狙いを教えてください。

一年を通じて、魚の旬、特性、食べ方や実際の魚のさばき方等の勉強会を実践してきましたが、「魚離れ」傾向はなかなか改善できない状況にあります。その中で、子どもはもちろんですが、各市町村の食育に携わる方々、地域の食生活改善推進員、市のPTAの方等からの依頼を受け、子どもだけでなく大人も交え、「魚の良さ」「おいしさ」「健康性」を訴え食育を加味した魚食普及活動としての「おさかな学校」を行っています。

また、取組の狙いとしては、海のない県で少しでも水産業界の売上げの底上げになればと考えています。

(2) 取組の方針や戦略があれば教えてください。

「おさかな学校」では、親子・子供・男性・学生・主婦層など、様々な世代に対応した料理教室を開催しています。料理教室では、栄養バランスのとれた日本型食生活の推進のため、野菜料理研究家の守屋若奈先生と連携して、魚を中心とした野菜とあわせた献立の調理実習を行っています。レシピについては、消費者だけでなく、「食育」に取り組んでいる方々も含めて、今の世代に合わせた「魚の食べ方」、「調理の仕方」を提案することで、食卓に魚があがる頻度をより効果的に高めることができると考えています。

(3)取組のこれまでの成果を教えてください。

「おさかな学校」を通して、魚の食べられなかった子どもが魚を食べられるようになったこと、お魚大好きっ子が増えたこと、また、子どもが家で魚をさばくようになったことです。

誰を中心に食事を作るかという、やはり子どもになります。そのため、子どもが魚を食べるようになったり、魚をさばくようになったりすることは、魚の消費拡大に大きな効果があると思います。



7月に夏休み企画として、「おさかな学校～まぐろ編～」を開催。まぐろ解体では、子ども達の前で、まぐろ部位を1つ1つ説明しながら卸していきます。

(4)取組の参加者からの反響があれば教えてください。

消費者の方からは、「「おさかな学校」によって、魚のこと、料理のコツ、食べ方がわかったので、食卓に取り入れていきたい」「親子で料理を作る機会が増えた」などの反響が、魚の小売りの方からは、「近隣のお客様が買い物に来ていただくようになった」などの反響があります。

(5)取組の今後の展望について教えてください。

今後の展望としては、一企業として魚食普及を行うのではなく、様々な関係者と連携を行いより幅広いネットワークで魚食普及を行っていきたくと考えています。

具体的には、「旬」を生かし魚と野菜のコラボを行い栄養バランスの取れた日本型食生活の推進を「食育」としてとらえ、魚食普及活動、旬の魚と野菜を生かした即食性のあるレシピや商品提案などを様々な関係者と提携して行い、幅広く「おさかな学校」を広めていきたくと思います。



野菜料理研究家の守屋若奈先生と連携し、魚と野菜をあわせた献立の調理実習を行っています。

(6)「魚の国のしあわせ」プロジェクトの改善点や要望事項があれば教えてください。

海がある県、ない県でそれぞれ取組の内容を把握したいので、各企業、団体の取組・成果が明確化され、情報の共有ができるようになればと思います。成功している企業、団体が行うイベントに参加したいとも思います。

(7)最後にホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

山梨県は、海なし県でありながら、マグロ、アサリ、干物の消費量が全国トップクラスです。海がない県ですが積極的に魚食普及活動を実施しています。魚の良さを子どもから大人へ伝えられるように今後も「おさかな学校」を開催していきます。「お子様がお魚を食べれば、お父さん、お母さんも一緒に食べる」をモットーに「魚」大好きっ子を一人でも増やして、ご家庭の食卓にのぼる「魚料理」の頻度を増加できるように日々取り組んでおります。

2. 現地取材

8月27日に開催された「おさかな学校」のご紹介

(株)昇公は魚に関する食育イベント、「おさかな学校」を定期的に開催しています。これまでに「おさかな学校」では「アジの姿造り教室」、「お寿司屋さんになろう」、「サーモン教室」、「おさかなを知りつくそう〜まぐる編」などが開催されています。今回は、甲府市小中学校PTA連合会イベント「土曜学習」における「おさかな学校」について取材させていただきました。



様々な道具を使って魚について説明していきます。



マグロの頭と切り身も使用しながら説明していました。



子どもたちもマグロの頭や切り身に興味津々な様子でした。

今回は、調理実習ではなく、魚に関する知識の習得がメイン。

まずは、マグロがどのようにして海から運ばれ、子ども達が普段目にする刺身の形になるのか、写真やマグロの模型を見せながら説明していきます。また、美味しいマグロの切り方についての説明もあり、これには子どもだけでなく参加された保護者の方も興味津々なようでした。

本物のマグロの頭や切り身を持ってきたり、マグロの模型などの様々な小道具を使ったりと、子ども達の興味を引きながら説明されているのが印象的でした。

ひととおり基礎的な知識を身につけたら、今度は参加型の魚に関するクイズに。こちらも知っている面白いものから普段の生活に役立つものまで様々あり、会場は大盛り上がりでした。子ども達にとって、楽しみながら魚について学べる時間となっていました。



クイズの様子



クイズも大盛り上がりでした！



「Fast Fish」の取組についても紹介していただきました！