

優秀賞 株式会社昇公

—「おさかな学校」、家庭における魚の食べ方の提案—

(株)昇公は、山梨県にある、マグロを中心とした製造加工、商品開発、販売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。今回、食育イベント「おさかな学校」の開催や食育関連団体とのネットワークの構築、家庭で作りやすいレシピ提案を行い、2014年度「魚の国のしあわせ大賞」優秀賞を受賞した、(株)昇公の取組の一部をご紹介します。



「おさかな学校」で行われた優秀賞表彰状授与の様子。
表彰状を受け取る(株)昇公 村田代表取締役会長。



(株)昇公のスタッフの皆様と野菜料理研究家の守屋若奈先生(左から2番目)。中央は(株)昇公のキャラクター、「まぐろちゃん」。

1. インタビュー

(1)水産物の消費拡大のためにどのような取組を行っていますか？

一年を通じて、魚の旬や特性、食べ方の勉強や実際の魚のさばき方や野菜とあわせた献立の調理実習を行う、「おさかな学校」を開催しています。「おさかな学校」も含めて、野菜料理研究家の守屋若奈先生と共同で開発した、簡便でありながらも栄養バランスの取れたメニューのレシピ提案を行っています。また、山梨県内で食育関連団体等に対して取組を紹介することでネットワークを構築し、行政等の主催するイベント等において魚の出前講座を行っています。

(2)取組をはじめたきっかけは何ですか？

「魚離れ」の理由として、家庭でも外食でも「親子で魚を食べる機会が少ない」ことから、子供が魚を食べなくなり、「魚離れ」が進んでいると感じました。また、食べ慣れていないことによって「食べ方がわからない」状態にあることも理由の一つであると考えました。そのため、子供に直接「魚の良さ」や「おいしさ」を伝えることが家庭への普及に一番効果的ではないかと考え、子供向けの料理教室である「おさかな学校」を中心に取組を行っています。

(3)取組を行う際の方針について教えてください。

「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、魚を中心としながらも野菜料理研究家の守屋若奈先生と連携して魚と野菜をあわせた献立の調理実習を行っています。レシピ提案については、消費者だけでなく食育ネットワークに所属する、提供する側の方々も含めて、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。

(4)取組でどのような成果がありましたか？

参加者からの反響があれば教えてください。

子供だけではなく、大人の方々も丸の魚を下ろすところを見ることや、自分で下ろす機会も少ないため、「おさかな学校」によって調理のコツや食べ方がわかったので、食卓にも取り入れていきたいといった反響を聞きます。実際、「おさかな学校」で教えてもらった内容を子供と家庭でもやってみたという例も多くあり、リピーターの方も多くいることから、「おさかな学校」で学んだ内容が家庭にも浸透しているように感じています。

レシピや商品提案に対しては、栄養バランスが取れたメニューでありながら「調理時間の短縮」や「個食へ対応している」という点で、「食卓に取り上げやすい」という声を頂いています。また、家庭に普段からある調味料を使うだけで作れるという手軽なレシピに対しても高い評価を頂いています。



地元量販店での「簡単！調理商品」試食販売の様子。店頭で試食を行いながらレシピと共に簡単な料理方法について紹介しています。

(5)これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？

一企業として「魚」だけを扱うのではなく、広く門戸を広げ、様々な関係者や団体と連携し、栄養バランスの取れた日本型食生活のさらなる推進に「食育」全体として取り組んでいきたいと考えています。具体的には、現在の「おさかな学校」は魚が中心の内容になっていますが、野菜の生産者や販売者とも共同で魚だけでなく野菜についても旬の勉強や地産地消のレシピの紹介を行う、「おさかな・野菜学校」を企画していきたいと考えています。また、食育ネットワークの中では、参加者が住んでいる市町村でも同様の「おさかな学校」や「魚の食べ方講座」を開催して欲しいという要望を頂いています。これまでの「おさかな学校」を継続しつつ、より多くの地域での開催を検討しています。

レシピ提案については、より幅広い世代の方にも食べていただけるように「お子様や若い世代にも食べやすい」、「即食性のあるやレシピや商品」を、今後も提案していきたいと考えています。

(6)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。

山梨県はあさりや干物、マグロの消費量が全国でもトップクラス。「海のない県」でありながらも、積極的に「魚食普及」活動を実施しています。「お子様が魚を食べれば、お父さん、お母さんも一緒に魚を食べる！」ことから、「魚」大好きっ子を一人でも増やすことで、ご家庭の食卓にのぼる「魚料理」の頻度を増加できるよう、日々取り組んでおります！



おさかな学校で出されていた、守屋若奈先生考案の「ねぎとろの味噌汁」。他の魚のつみれにはない食感、つなぎが不要で手軽、ねぎとろを加熱して食べるという新しい形のメニュー提案です。
(左上の楕円内は団子状にしたねぎとろ)

2. 現地取材

7月26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。これまでの「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」等、様々な魚を使って開催されています。取材時には山梨県の消費量が全国でもトップクラスの「マグロ」を使った「おさかな学校」、「おさかなを知りつくそう～まぐろ編」が開催されました。

今回の「おさかな学校」では、まず解説を交えた「マグロの解体」が行われました。青柳社長が大きなキハダマグロを解体していく様子にお子様は興味津々。一本のマグロがサクになる、一連の流れや各部位を見て、聞いて、「美味しそう」、「早く食べたい」という声が沢山上がっていました。マグロの切り方の紹介の中では、「繊維を断つように切る」といった専門的な内容まで教えられていました。専門的な内容まで教えるのは、「お子様にも一番美味しい食べ方を伝えたい」という青柳社長のこだわりによるものです。



山梨県施設で開催された「おさかな学校」。当日はキャンセル待ちの方が出るほどの盛況でした。



魚に携わって30年の青柳社長がマグロを解体していきます。下ろされたときには歓声があがりました。



守屋若奈先生による調理の説明。一時間で作るため、味付けの時間も考慮して実際の手順が教えられていました。

マグロについて楽しく学んだ後は、野菜料理研究家の守屋若奈先生によるマグロを使った料理教室が行われました。今回のメニューは「まぐろの漬け丼」、「とろたく巻」、「豆腐とねぎとろの味噌汁」、「きゅうりとキャベツの即席漬」の4種類。先生から教えてもらった手順に従って、お子様が実際に調理を進めていきます。今回のメニューは守屋若奈先生によって考えられた、「お魚が苦手なお子様でも食べやすく、野菜も一緒に摂れる」メニューでした。調理後はお母さんやお父さんと一緒にみんなで美味しく頂きました。

「おさかな学校」は「一人でも多くのお子様にも魚について知ってもらい、家庭でもより魚を食べてもらいたい。」という狙いから開催されています。今回の参加者の中には、「子供がまた参加したいと言っていたから」と複数回参加されている方が多くいらっしゃいました。また、「これまで魚が食べられなかった子が刺身を食べられるようになった」、「自宅で子供がサクから刺身を作るようになった」といった声もあり、大好評のうちに終了しました。



お子様がマグロをサクから切り身にしています。先生に教えられたように上手に切れていました。



お子様が実際に作ったメニュー。どれもとても美味しそうに作られています。



「おさかな学校」終了時には、青柳先生から「修了証」が授与されました。