

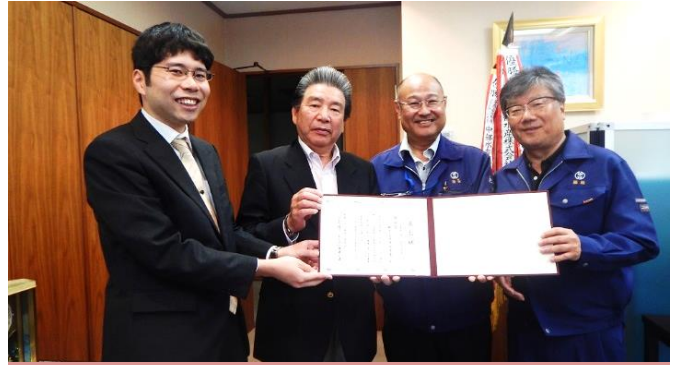
奨励賞 中部水産株式会社

—卸売市場の「知恵と工夫」を伝え、「楽しく食べる」ことで、消費拡大—

中部水産株式会社は、名古屋市中央卸売市場を本拠地とする卸売会社です。水産市場ならではの体験型の企画(見て、触って、聞いて、食べる)を繰り返し行うことで、水産物の消費拡大を図っています。あらゆる世代を対象とした料理教室やお魚セミナー、市や他の卸売会社と連携した魚食普及活動を行い、2015年度「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞を受賞した、中部水産(株)の取組の一部をご紹介します。



中部水産(株)で行われた奨励賞表彰状授与の様子。
表彰状を受け取る吉川 輝喜代表取締役社長



中部水産(株)の吉川代表取締役社長、神谷取締役執行役員、
脇坂取締役専務執行役員。(左2番目から)

1. インタビュー

(1) 取組をはじめたきっかけは何ですか？

中部水産株式会社は、創立以来74年にわたり、「名古屋市民の台所」である名古屋市中央卸売市場における水産物の流通拠点として、魚のプロ(仲卸)を相手に商いを続け、水産物のプロフェッショナル集団を自負、様々なノウハウを蓄積してきました。1975年より、地元紙で水産物の情報を発信してまいりましたが、1997年より新聞のコラム欄で定期的に水産物を紹介することを皮きりに、講演会活動を開始しました。そして、2005年の食育基本法施行に合わせ、講演会や勉強会などの活動を本格的に始めました。企業理念の「私たちは、地域社会との信頼を深め、社業の発展を通じて豊かな食文化の創造に貢献いたします」に基づいて、地域に根付いた知恵と経験を、地域の人にお伝えし、水産物を「楽しく食べる」為の手助けを継続することで、魚食普及を目指しています。

(2) 取組を行う際の方針について教えてください。

「楽しく食べる」ことをテーマとし、組織の中に広報、渉外担当を設置し、魚食普及活動を含む、水産物の情報を広く一般に発信することになっています。名古屋市中央卸売市場に長年蓄積した、水産物の知恵や、工夫を分かりやすく伝え、実際に体験してもらうことで、水産物を食べる「楽しさ」を教え、もって、魚食拡大を目指します。出張授業や、講演会、セミナーなどを繰り返し企画し、多方面から魚食の楽しさや、魚食文化を伝えています。特定のメーカーや特定の産地に偏らない、中央卸売市場ならではの、地域に密着した体験型学習会を継続することで、伝統食文化を次世代に繋いでおります。

(3) 取組の成果、参加者からの反響があれば教えてください。

開催するセミナーでは年齢、性別を問わず、参加者がみんな笑顔になります。参加者から「楽しく、分かりやすい言葉で説明されているため、気楽に参加できる」と評価を受けており、参加者を通じて次の依頼が来るため、セミナーの波及効果や繋がりを感じます。参加者の中学校に行き、出前授業やPTAの勉強会を開催してきました。繋がりによって始まった活動を年中行事とし、継続する努力をしています。

学童には「タッチプール」、生徒や学生には「活かしたタコの調理」など、活かした水産物を触ったり、調理したりすることは「衝撃的」のようです。活かした魚の展示、調理等は水産市場ならではの強みであります。



様々な世代に向けて、お魚セミナーや講演会を開催しています。生涯学習支援センターで開催された、「寿司を作ろう」教室の様子。

(4) 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？

2015年は、36回のセミナー、講演会などを開催しました。参加者の皆さんと話すと、魚が好きなのに、食べる機会が減っていることに気付かされます。また、参加者は一様に水産物の話をもっと聞きたいと思っているようです。セミナー終了後、参加者を通して講演依頼を受ける機会が多いことから分かります。「楽しく食べる」理由と方法を地道に繰り返し、伝え続けることが何より大事。水産物を食べる事が、特別な事ではなく、季節を感じる「食事」として、当たり前を楽しめるよう、活動を続けます。また、様々な関係者や団体と連携して、食べながら資源保護も考える、地球にやさしい持続可能な日本型食生活を応援する活動につなげたいと思います。

(5) ホームページをご覧になっている方へ、メッセージをお願いします。

「続けましょう！魚食普及活動！！」結果が見えにくい活動ですが、続けて行きましょう！ 継続することが大事です。魚食普及活動を続けている皆さんに、名古屋からうれしい話を紹介します。

食育現場に携わる人向けのセミナー(平成25年)に参加した、栄養教諭がいました。翌26年度には、同じ中学の家庭科の先生と参加いただき、すぐに講演を依頼されたため、セミナーの「波及効果」だと思い、早速出向きました。そこで、「あなたのためのおべんとう」コンクールに参加する生徒さん達と出会いました。

「あなたのためのおべんとう」コンクールは、制限時間内に誰かの為のお弁当を作成し、技と味、チームワーク等を競う全国大会です。ルールは主菜に「水産物」を使う事ですが、「生の丸魚」から調理すれば、ポイントが高い事は容易に想像できます。

生徒さんは、アジ2尾をさばくのに40分かかっていたため、水産市場流のさばき方を教えました。本番では15分でさばけるようになったようです。当時、アジをさばく「技術」より、楽しく調理する「笑顔」に重点を置いて教えました。



より専門性の高い、栄養士を志望する学生に対しても調理実習を行っております。タコの調理と完成品(円内)

彼女たちは努力し、全国大会へ進出したため、私たちは神社でご祈祷したお守りを渡し、武運を祈りました。翌27年、全国大会で第2位の栄誉に輝いたと聞き、自分の事のように喜んだのを今でも覚えています。

平成28年(今年)の「高校生の為の食育セミナー」に、彼女がいたのです。「私を覚えてますか？」と彼女から話しかけてくれました。聞けば、その時の受賞が現在の高校を選択するきっかけになり、優勝祈願の「お守り」は今でも大切に飾ってあるそうです。私も、「お礼の手紙」は、「食育の勲章」として飾ってあることを伝えたところ、彼女も驚いた様子でした。

魚食普及をやって良かったと思える瞬間を体験するまでには、時間差があるようです。今度は、あなたの番です。いつか、必ず、こんな場面が来ます！続けましょう！！感動は、すぐそこまで来ています。

2. 現地取材

11月4日に小学校で開催された「お魚教室」のご紹介

名古屋市中央卸売市場協会は名古屋市と、中部水産(株)を中心とする水産卸売会社で組織された協議会であり、小学校を対象とした「お魚教室」等の水産物の消費拡大に資する様々な取組を行っています。今回は、名古屋市立八熊小学校で開催された「お魚教室」を取材してきました。

「お魚教室」は大きく2部に分かれており、午前中はタッチングプールによる体験学習でした。ただ触るだけでなく、「鮫肌の触り心地」、「タコの色の変化」、「種類の違い(うろこやぬめり)による表面の違い」といった観察のポイントを踏まえて、楽しく学んでいました。また、残念ながら死んでしまった鮮魚に触れるコーナーもあり、活きた魚では難しい、細部を観察することができるため、活きた魚と同じくらい人気でした。



このようなプールが3基設置され、全校生徒が体験しました。特に人気だった「タコと握手」コーナー。



本日のお魚のラインナップ。大きなネコザメ、マハタも入っていました。活きた魚であるため、触る上での注意点もあります。



鮮魚コーナー。活きている魚では難しい口の中や鰭の形等、細部を観察することができました。

午後はお魚かたりべである神谷氏による、小学校5年生を対象とした出前授業でした。午前中に観察した「タコのスケッチ」から始まり、「魚と人間の共通点探し」、「にぼしの解剖」と実体験を織り交ぜながら進んでいきます。「楽しく食べる」ことに気づけるように、どのプログラムも身近な教材が使われています。講義後は漁具タッチや潜水士体験、お魚カルタ等、通常では目にすることも難しい水産物の実物に触れることができ、どのコーナーも行列ができていました。特に人気があった、実際の重さ(約3kg)の模型を釣り上げる、「かつおの一本釣り体験」は何度も体験する生徒さんもいて、漁業の大変さを体験していました。

終了後は質問コーナーとなりましたが、生徒からの質問が止むことはなく、答えきれない部分は後日回答するほどの大盛況で終了しました。小学校からも、「通常の授業では学べない貴重な内容がたくさんあったため、今後も開催してほしい」という意見があり、今後も継続して行われていくことが見込まれます。



出張事業はお魚かたりべである、神谷氏の司会で進みます。「人間と魚の共通点」を探します。



「にぼしの解剖」のコーナー。綺麗に開いて、人間との共通点である「脊椎骨」を観察することができました。



大人気だった漁具に触れるコーナー。実際にズワイガニ漁で使われている、カニかごに入ることができました。