

# 最優秀賞 株式会社昭和

## —「骨のある食育」をスローガンとした、魚食普及に向けた取組—

株式会社昭和は、「骨のある食育」をスローガンに、言葉とイラストで魚情報を発信する「コトポップ」を売り場に掲示し、消費者に対して旬・ハレの日に食べる食材・食べ方・豆知識と魚情報を楽しくわかりやすく伝えること等により、家庭での水産物拡大の啓発活動を積極的に実施しています。(株)昭和は、小売業者に対する食育推進活動の呼びかけや、自治体や教育施設と連携した「親子お魚教室」の開催したことが認められ、2015年度「魚の国のしあわせ大賞」最優秀賞を受賞されました。今回は、その取組の一部をご紹介します。



(株)昭和本社で行われた最優秀賞表彰状授与の様子  
表彰状を受け取る助永さん(右)



(株)昭和のスタッフ一同(左から富田さん、助永さん、  
山崎さん、服部さん)

## 1. インタビュー

### (1) 取組をはじめるといった経緯や狙いを教えてください。

株式会社昭和は、名古屋市中央卸売市場内に塩干仲買業として創業、現在は水産物を柱にして加工食品・業務食・ギフトと食品全般の販売を行う総合食品卸売業です。水産物を販売するプロとして魚食の普及の必要性を感じ、2014年より“骨のある食育”をスローガンに掲げ、魚をテーマに、これからの食を担う若手をターゲットにした食育活動に力を入れてきました。当初は、取引先である小売業と組み、旬の魚と加工食品をコラボしたメニュー紹介が中心でした。現在では製造業と地域団体、自治体とも協同し、親子お魚教室を始め「コトポップ」などを用い様々な情報を発信し、魚の消費拡大と食文化の発展に努めています。

### (2) 取組の方針や戦略について教えてください。

島国日本として魚の消費拡大を目的とし、消費者に魚への関心をもっと持ってもらえるよう、子どもからシニアまで幅広く、魚の豆知識や調理方法、おいしさや栄養価などの情報を、様々な方法を用い発信し続けます。また、同時に、マナーや感謝の気持ちも子ども達に伝えていきたいと思っています。

### (3)取組のこれまでの成果や、取組の参加者等からの反響を教えてください。

平成27年度は「親子お魚教室」を自治体と地域団体に組み、小学校と水族館で2回実施し、大変好評でした。また、消費者へ魚情報を発信する「コトポップ」は、旬やハレの日に合わせ120枚作成し、売り場に掲載しました。

親子お魚教室では旬の魚をテーマに、生きた魚のタッチやエビの種別食べ比べなど、家庭では体験できないことを取り入れ、クイズ形式での勉強も入れ、楽しく魚を知っていただくとともに、親子の笑顔にもつなげることができました。

参加していただいた保護者の方からは「生きている魚に触ることができ、子どもにとって良い経験になりました」、「日頃エビを食べ比べる機会がなく、あんなに味が違うとは驚きました」といった声や、「切り身ではない、本来の魚の姿を見て触ることで、子どもの魚への興味が高まります」といった、前向きなご意見を多数いただいています。



魚売り場に掲載されているコトポップ

### (4)これまでの成果や反響を踏まえ、今後の取組における課題や展望について教えてください。

これまでは親子を対象としたお魚教室を中心にイベントを開催してきました。その中で、幅広い年代の方々から水産品について様々な問合わせをいただきました。対象を限定した活動は重要ですが、より広く多くの方々への生活と健康に役立つ活動を、企業・団体・自治体との連携と相互の情報交換を強め、新たに計画し進めていきたいと思えます。

また、水産品に対し「魚を食べることは身体に良い」という漠然としたイメージは浸透していますが、具体的な要因を把握できていない方が未だ多くいらっしゃいます。水産品は種類から調理方法まで幅広く、他の食材にはない魅力に溢れています。水産品を柱に販売してきた弊社では、水産品の魅力をより具体化し、コトポップや親子お魚教室だけではなく、よりオープンな方法で消費者へ発信し、魚食を楽しむきっかけになれるよう努めていきます。

### (5)魚の国のしあわせプロジェクトの改善点や要望等があれば教えてください。

全国で同じ意思を持つ団体が取り組む、官民一体のこのプロジェクトで活動することができ大変嬉しく思っています。活動の際に、消費者へこのプロジェクトの説明を行うためにロゴマークを活用していますが、それ以外に消費者へアピールできる媒体等の作成をご検討をお願いします。

### (6)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。

親子お魚教室の開催や「コトポップ」と魚情報誌「ホットピックス」を通し、あらゆる角度から水産品の魅力を伝えていきます。今後も魚食離れを食い止めるべく、お子様から大人の方まで、1人でも多くの方にお魚を好きになっていただけるよう魚食普及活動に努めてまいります。



平成27年度に行われたうなぎ教室

## 2. 現地取材

### 11月26日に開催された「親子お魚教室」のご紹介

(株)昭和は、自治体や地域団体と協働し「親子お魚教室」を開催する等、水産物の消費拡大に向けた様々な取組を行っています。今回は、知多市立佐布里小学校で開催された「親子お魚教室」取材してきました。

本日の親子お魚教室のテーマは「イワシ」。まずは、イワシの旬や含まれる栄養等について、クイズ形式で楽しく学びました。同時に、カタクチイワシの成長途中の姿として煮干しの観察も行いました。

次は、ちりめんじゃこの中に含まれる異生物、ちりめんモンスター探しです。なかには何十匹も見つけた強者もいました。様々なちりめんモンスターが載っているシートを見ながら、どんな生物がいたかを調べました。

ちりめんモンスター探しを楽しんだ後は、ついにイワシが登場。イワシの鰓や口はどうなっているか、実際に触りながら観察します。十分観察できたら、今度はイワシの手開きに挑戦です。初めはイワシに触ることに抵抗のあったお子さんも、一人一尾ずつ、しっかり手開きしていました。



イワシの鰓と口を観察

イワシの手開きも終わり、最後は料理に取りかかります。今回のメニューは梅じゃご飯、イワシの衣揚げ、簡単ナムル、梅ジャム白玉のぜんざいの4品。イワシの衣揚げに使うのは、もちろん自分たちで手開きしたものです。また、今回のお料理教室では、篠島産ちりめん、豊浜水揚げイワシ、佐布里地区で捕れた梅と、地元の食材を使用しています。普段料理をしないお子さん達も、保護者の方やスタッフの方と一緒に一生懸命作っていました。料理が完成した後は、皆で「いただきます」と手を合わせて、おいしくいただきました。

参加されていたお子さんからは、「最初はイワシに触るのは嫌だったけれど、やってみたら楽しかった」、保護者の方からは「魚の本来の姿を、子ども達を知ることができて良かった」、「魚を調理するのにためらいがあったが、これをきっかけに今後でもできたら良い」といった声を聞きました。



お魚クイズで、イワシについてお勉強



ちりめんモンスター探し



イワシの手開きの様子



本日のメニュー。おいしくできました！