

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。

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こご飯、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！