

最優秀賞

一般財団法人水産物市場改善協会／

日本おさかなマイスター協会

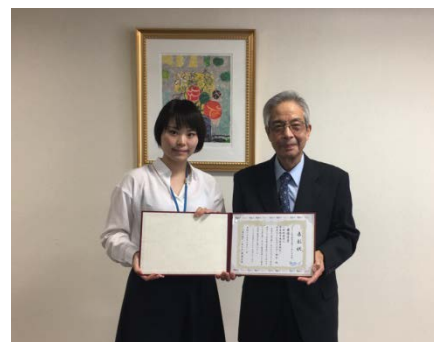
-知って、食べて、魚を好きになる-

一般財団法人 水産物市場改善協会は、東京都中央卸売市場築地市場内にある団体で、「水産物市場に関する啓蒙普及事業」を平成元年から行っております。

平成18年からは、築地市場内にある利点を活かし、水産物を中心とした「食」と市場流通に関する正しい知識の普及・啓蒙活動として、食育事業を開始されました。

当初は、小中学生の親子向けに、築地市場内およびその周辺で旬の水産物と青果物のセミナー（築地プランセミナー）や料理教室、市場見学を、平成21年度からは都内を中心に、おさかなマイスターが講師となり、小中学校で出前授業「魚には骨がある」を、平成25年度からは中学校の家庭科の調理実習も行っております。

（一財）水産物市場改善協会／日本おさかなマイスター協会は2016年度に魚の国のしあわせ大賞【実証事業部門】最優秀賞を受賞されました。本レポートではその取組の一部をご紹介します。



最優秀賞表彰状授与の様子

（右）水産物市場改善協会代表理事
大滝義彦 氏

日本おさかなマイスター協会の主催団体である水産物市場改善協会の築地食育プラン担当 大森 良美様にインタビューを行いました！

1. インタビュー

(1) 事業の狙いを教えてください。

- 現在の食育事業の柱となっている出前授業「魚には骨がある」は、魚に興味を持ち、魚を身近に感じてもらうため、子どもが魚を嫌う一番の理由である「魚の骨」をテーマに授業を進めており、魚（マアジ）の塩焼きを「実際に食べてもらう」ことまで実施しています。

- 中学校の調理実習では秋限定で、日本の川へ戻ってくる「サケ」を使って授業をします。ひとつの授業で、サケのオスとメスを1尾ずつ使い、生徒と一緒にサケをさばき、命の大切さを学んでもらっています。

（くわしくは2「現地取材」に記載）

- 小中学生の親子向けセミナーでは、旬の水産物を使い、家庭でも親子で楽しみながら出来る料理を伝えるとともに、月1回、旬の水産物と青果物の情報発信としてメールマガジンを配信しています。



平成29年11月19日 日比谷公園で行われた
Fish-1グランプリのステージにおける
模擬授業「魚には骨がある」の様子

(2)事業の方針や戦略があれば教えてください。

出前授業「魚には骨がある」は、魚の体の構造を理解してもらった上で、魚(マアジ)の塩焼き食べ方、箸の上手な使い方までを指導する出前授業です。私たちヒトも、魚も同じ脊椎動物であり、魚類からほ乳類までどのように進化したかを説明し、骨格図を用いて魚の骨と体の仕組みを教えることで、魚に興味を持ってもらえます。魚を身近に感じてもらい、魚を食べる時に面倒だと感じる骨の場所を覚えてもらい、魚を上手に食べることを教えています。出前授業も、調理実習も、親子セミナーも、その場で「美味しかったね」では終わらずに、魚に興味をもち、また家庭で食べてもらえるようなプログラムにしています。

(3)事業のこれまでの成果を教えてください。

出前授業は8年間で延べ183校、約14,500人に実施しました。調理実習は延べ40校、約2,300人、親子向けセミナーは11年間で59回開催しました。

小中学校での出前授業や調理実習は、先生方のご紹介などもあり、毎年たくさんのお申し込みを頂いていますが、限られた予算のなかで行っているため、すべてのご要望にはお応えできないのが残念です。

(4)これまでの成果や反響を踏まえて、今後の取組における課題があれば教えてください。

食育・魚食の推進には、事業内容の絶え間ない検証と改善が必要であることはいうまでもありません。しかし、なにより大切なのはその継続であると考えています。卸売市場から発信していく魚食普及活動として、今後も地道に続けていきたいと思っています。

(5)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。

魚介類は、種類、旬、産地、獲り方、保存方法、調理法などで味に違いがあります。昨日出会った魚介類、きょう出会う魚介類、明日出会う魚介類では、それぞれ違った美味しさがあるかもしれません。一人でも多くの方にいろいろな美味しさを知っていただき、そして“さかな”に少しでも多く興味を持ち、好きになってもらうことを願っています。

そして、魚食普及活動をしているみなさん、ともに頑張りましょう。



さかなの骨格を知ると
魚を食べるのも楽しくなります。
授業の最後には○×クイズもしています。



これまでに
出前授業は約14,500人、
調理実習は約2,300人に
実施しました。

2. 現地取材

10月31日に開催された「旬のさかなクッキング教室」のご紹介

(一財)水産物市場改善協会／日本おさかなマイスター協会は、小中学生対象の出前授業や、中学校の家庭科授業での旬のさかなクッキング教室等、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、新宿区立落合第二中学校で開催された「旬のさかなクッキング教室」を取材してきました。

本日の旬のさかなクッキング教室のテーマは「サケ(シロザケ)」。
まずは、サケの種類や生態といった背景について、質問を交えながら楽しく学びました。同時に、調理で使用するサケを、数人の生徒が講師による補助のもと捌き、内臓など体の構造を観察しました。この日のサケは、岩手県産のメス・オス各1匹。メスは産卵期のため餌を食べておらず、胃は臭くないといった説明後、サケの表面を触ったり、骨を切った際の音を聞き、実際に匂いを嗅いだりと、五感を使いながら理解を深めていました。



生徒も捌きます



嗅覚も使います

サケを捌き、切り身の状態になったら、いよいよ調理に取りかかります。今回のメニューは「ちゃんちゃん焼き」。たっぷりの野菜と、メインであるサケをしっかり加熱したところで、味噌を加えます。さらに、講師らによって「サケの具だくさんスープ」も調理されました。

料理が完成した後は、皆でおいしくいただきました。食事中には、スープの出汁として使用した、昆布や煮干しについての説明があります。さらに、授業で使ったシロザケ以外のサケ(ベニザケなど)について、図鑑を使っての説明もありました。

授業の最後には、生徒による感想が発表され、「家で調理を手伝うこともあるが、丸のままの魚を扱うのは初めて。」、「家でも、もっと捌いて魚を調理したい。」、「機会があれば、魚を捌くことに挑戦してみたい。」といった声が聞けました。



ちゃんちゃん焼き調理の様子



本日のメニュー。おいしく出来ました！