

努力賞

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

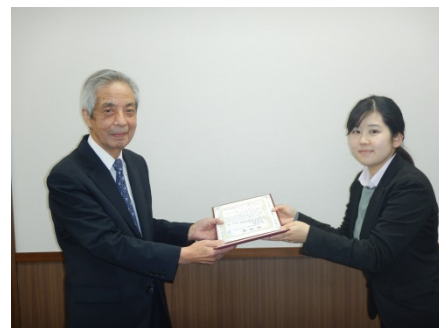
-知って、食べて、魚を好きになる-

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(平成30年10月に豊洲市場内に移転)に事務所を構えられ、「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います。

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います。

(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2017年度に魚の国のしあわせ大賞【実証事業部門】努力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。



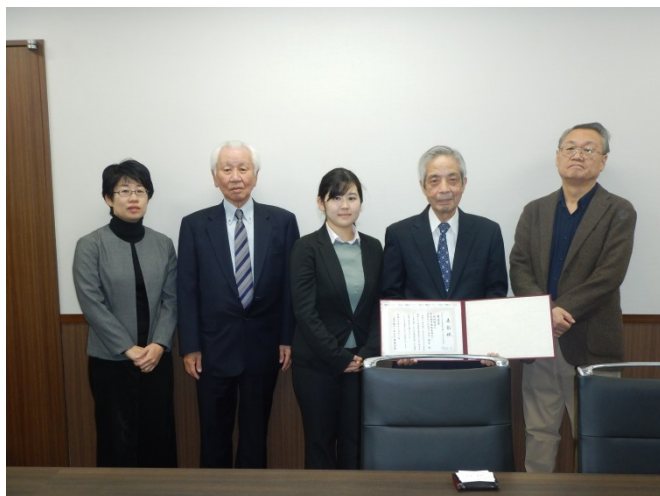
努力賞表彰状授与の様子

(左)水産物市場改善協会代表理事
大滝義彦 氏

1. 懇談

(1)おさかなマイスターとは。

- おさかなマイスターは魚を美味しく食べ、またその知識を周囲の人々につたえる「伝道師」です。
- おさかなマイスターになるには、約4ヶ月にわたり、計22回の講義を受けることになっています。講義の講師は大学教授など各分野のプロで、専門的な知識を学びます。
- 受講者のほとんどは水産・飲食関係の人で、魚食普及や知識を深めて仕事に活かすために受講されています。
- 北海道から沖縄まで全国各地、また、アメリカやドイツなど海外にもおさかなマイスターがいます。
- 現在、おさかなマイスターは432人、おさかなマイスターアドバイザー(どなたでも受講できるコース)は176人いて、協会から派遣されることもあります、各地で独自に活動されている方が多数います。



平成30年12月11日 豊洲市場内の会議室で
表彰後の様子

(左から水産物市場改善協会 大森良美 氏
同上専務理事 加茂茂樹 氏
1名おいて、同上代表理事 大滝義彦 氏
同上 坂本一男 氏)

(2)現在の魚食普及について

子供の時の食の思い出は大切です。子供の頃に「美味しい」と思ったものは大人になっても思い出の味として残り、食べる機会が増えます。しかし、逆に子供の頃に「苦くて美味しくない」や「骨があって嫌だ」などの苦手意識を持ったものや食べた経験のないものは大人になってからも食べることに消極的になってしまいます。そのため、魚食普及のためには、子供たちに美味しい魚を食べてもらうことが重要です。特に、昨今では、核家族化や共働きなどにより、家庭で魚を食べる機会が減ったり、親が魚のさばき方を知らないこともあったりします。そこで水産物市場改善協会では小中学校や高等学校で出前授業や旬のさかなクッキング教室を行っています。

(3)平成29年度の活動について教えてください。

出前授業は東京都、千葉県の小中学校36校で約3,200人に実施しました。調理実習は東京都の中学、高等学校5校、約450人、親子向けセミナーは3回、約100人に開催しました。

授業内容は機会ごとに見直し、また学校の先生の意見も取り入れながら、子供たちによりわかりやすい授業ができることを目指しています。

(4)今後の魚食普及の取組における課題があれば教えてください。

魚食普及活動は結果が見えにくい活動です。活動を行ってすぐ魚の売上げや消費量が伸びることはありませんが、継続的に行っていくことが重要です。そのためには、組織全体で、魚食普及活動の意義を理解し活動を応援していくことが必要です。また魚食普及活動を行っている人々は各自で活動しています。これらの人々が横のつながりを持ち、連携して活動していくことで、より大きな効果が出せると思っているので、魚食普及活動の組織を体系化して欲しいです。



マイワシ親子料理教室



旬のさかなクッキング教室
(台東区立柏葉中学校)

2. 現地取材

12月17日に行われた出前授業「魚には骨がある」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。

今回は台東区立田原小学校で行われた出前授業「魚には骨がある」を取材してきました。

授業は台東区立田原小学校の6年1組と2組で行われました。授業を行う前には入念な打ち合わせが行われます。2組の授業は同時に行われるため、時間や伝えるべきポイントなどを授業前に確認していきます。

いよいよ授業のスタートです。「魚が好きですか」と質問をすると、クラスの約半分が手を挙げました。一方で「魚を上手に食べられますか」という質問には2人だけが手を挙げていました。やはり、魚の骨が苦手で、箸を使うのが難しいとのことでした。

授業はまず、「日本の漁業」についての説明を行います。日本がかつて水産大国であったこと、しかし今は輸入が増え自給率が低くなったことなど、普段の学校の授業とリンクした内容を話します。



皆聞き入っています

次に「魚の旬」や「進化」などの話に移っていきます。それぞれの季節の旬の魚を選ぶクイズや、魚の豆知識の〇×クイズなどを交え、クラスは大いに盛り上がりました。魚の進化の話では、人と魚の共通点は背骨があること、魚は人の祖先であることなどが説明され、背骨のもととなった脊索をもつホヤの写真が出たときは、クラスに衝撃が走っていました。魚の中での進化により、魚の中でも骨や泳ぎ方の違いがあることが説明され、実際のマグロの背骨に触り、その頑丈さを実感していました。骨格図を使い、食べる時に注意をする骨の説明もしました。最後には授業を受けたことを証明する修了証が1人1人に手渡されました。

その後の給食の時間では、この日のために用意されたアジの塩焼きが1人1人に丸々1匹ずつ配られ、箸を上手に使って魚を食べる方法がレクチャーされ、挑戦しました。魚を綺麗に開き、骨を取り出せた児童は皆から「すごい」と歓声を受けていました。

これを機に子供たちが魚を食べることに興味を持ち、家庭でも積極的に食べてくれることを期待しています。



本物の骨に興味津々！



綺麗に食べられるかな？

