

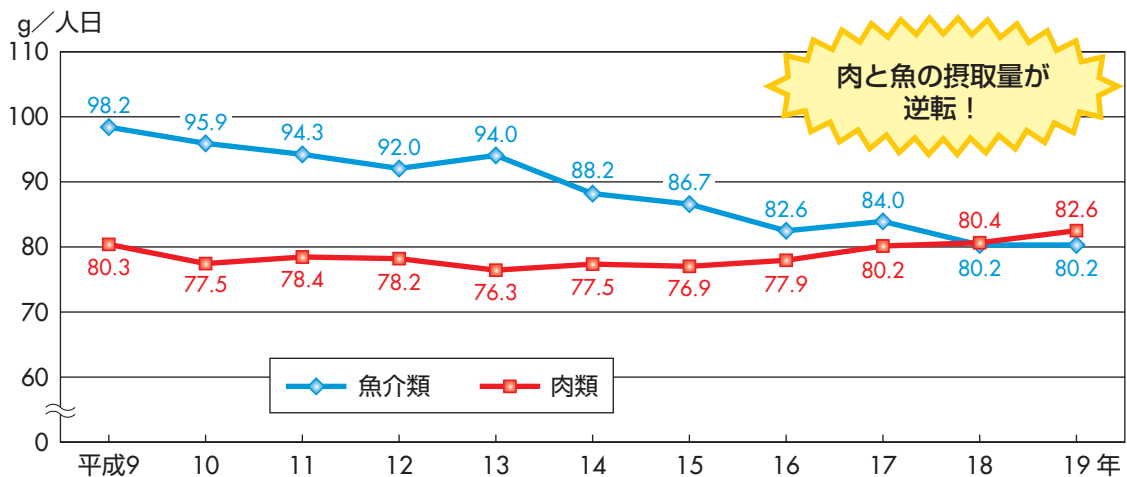


第1節 魚離れの進行と子どもの魚離れがもたらす影響

(1) 肉類と魚介類の摂取量が逆転

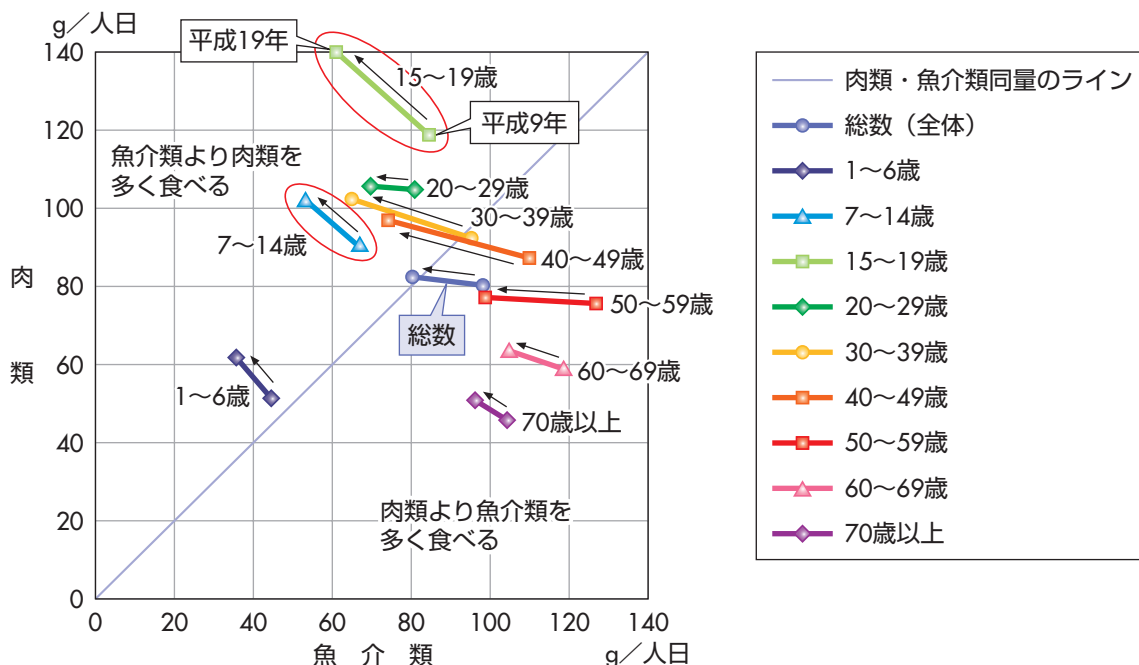
- 「魚離れ」が進行。魚介類の摂取量は減少傾向にある一方、肉類の摂取量は横ばい。18年にはついに魚介類の摂取量が肉類を下回る。
- すべての世代で魚介類の摂取量が減少。9年から19年の間に魚介類の摂取量は、1～19歳では2割以上、30～49歳では3割以上も減少。

魚介類と肉類の1人1日当たり摂取量の推移（経年変化）



資料：厚生労働省「国民栄養調査」（平成9～14年）、「国民健康・栄養調査報告」（平成15～19年）

魚介類と肉類の1人1日当たり摂取量の推移（年齢別比較）



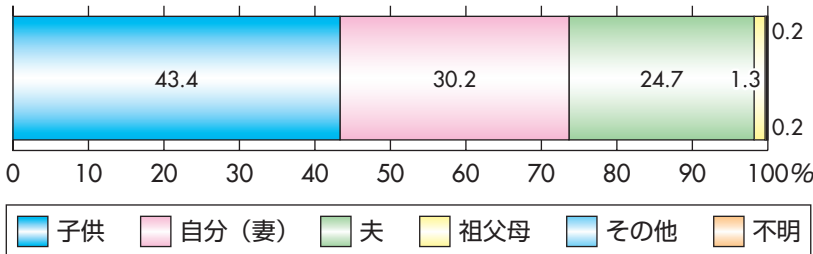
資料：厚生労働省「国民栄養調査」（平成9年）、「国民健康・栄養調査報告」（平成19年）

(2) なぜ魚離れが加速するのか

ア 子どもの食をめぐる環境の変化

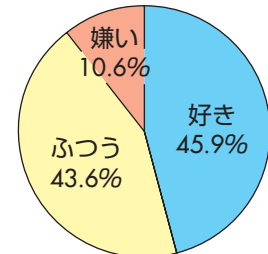
- 子どもはすべての魚が嫌いではない。寿司は子どもにも大変人気。
- 魚が嫌いな理由として挙げられたのは「骨があるから」、「食べるのが面倒」、「食べるのに時間がかかる」、「においが嫌い」など。

「お寿司にしよう」と最初に言う人は誰ですか？



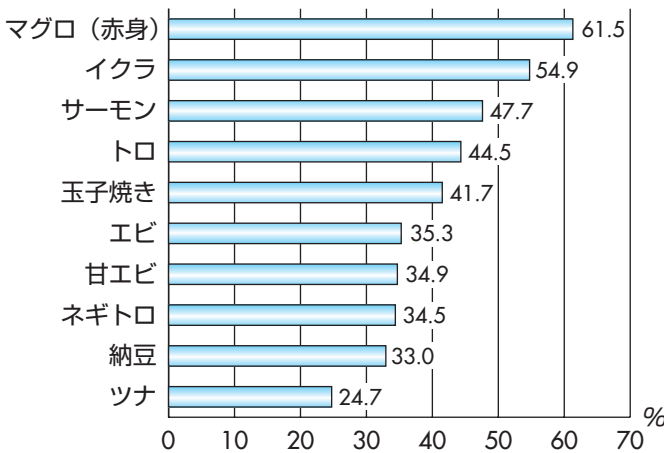
資料：(株)ミツカングループ本社「お寿司の認識と接触実態に関する調査」(平成20年2月)有効回答470票

子どもの魚料理の好き嫌い



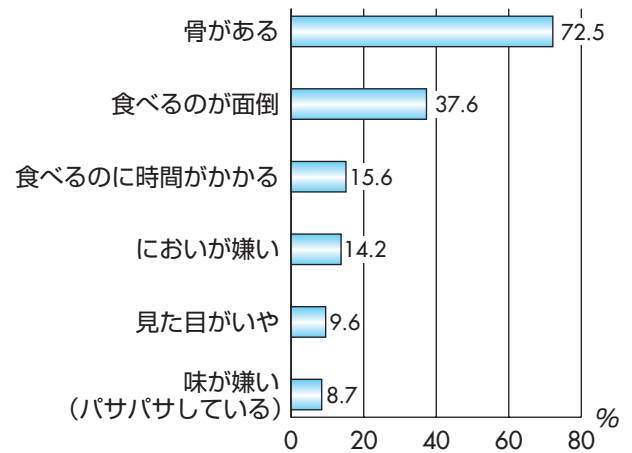
資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年)

子どもの好きな寿司ネタ



資料：(株)ミツカングループ本社「お寿司の認識と接触実態に関する調査」(平成20年2月)有効回答470票

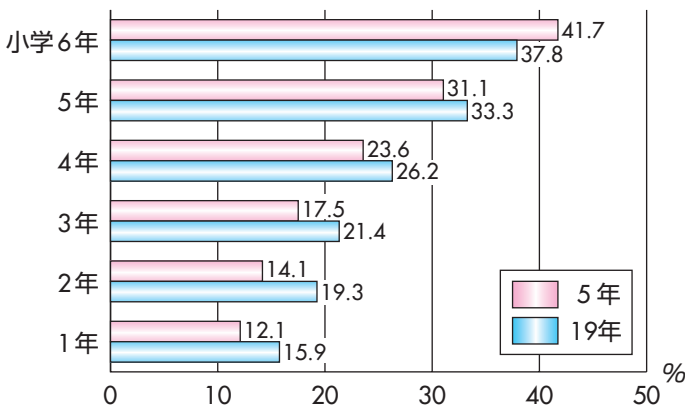
魚料理の嫌いなところ



資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年)

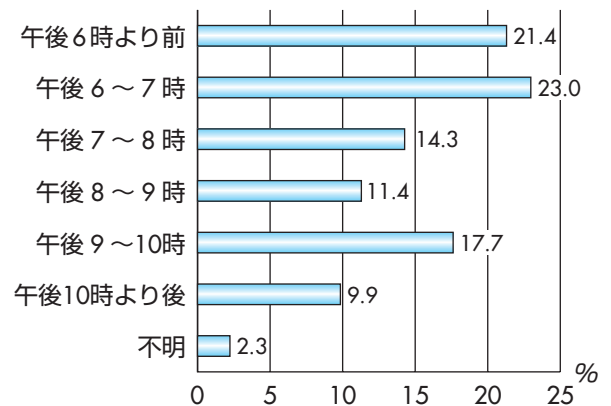
- 通塾率が増加。塾や習い事に通う子どもが午後9時以降に帰宅する割合は27.6%。家族とともに食事をする機会が減少。子どもだけ若しくは一人で食べる「孤食」の割合が増加。

学年別にみた通塾率の変化



資料：文部科学省「子どもの学校外での学習活動に関する実態調査報告」(平成20年)

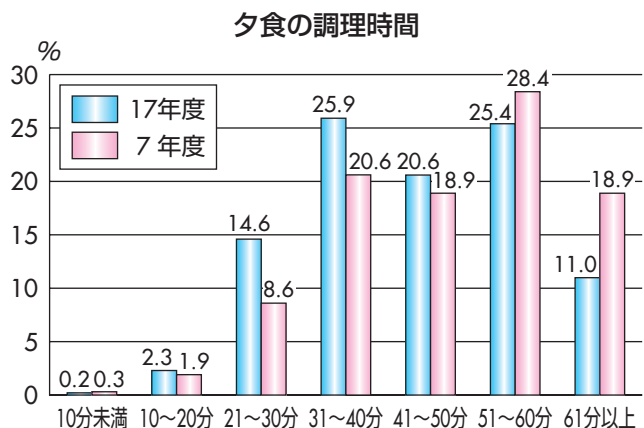
塾や習い事から帰宅する時間



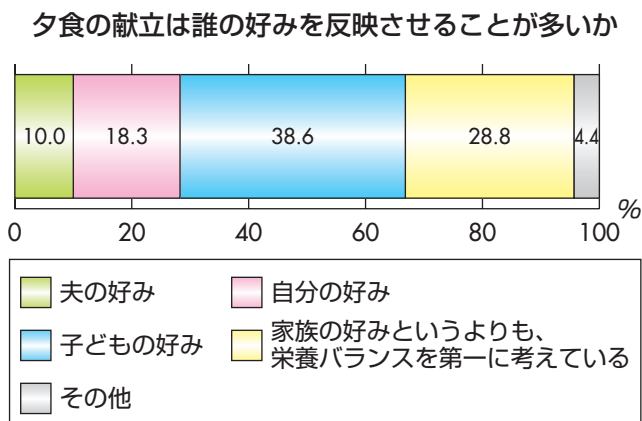
資料：文部科学省「地域の教育力に関する実態調査」(平成18年)

イ 親の食をめぐる環境の変化

- 調理にかける時間が減少し、調理が面倒だと思われる魚介類が敬遠されやすい傾向。下処理ができない人の割合は若い人ほど高い。「後片付けが面倒」、「生ゴミの始末に困る」といったことや、魚よりも肉を好む子どもの嗜好に合わせたおかずを提供する傾向にあることも魚を家で調理する機会を減少させる要因と推定。



資料：(独)日本スポーツ振興センター 平成7年度及び平成17年度「児童生徒の食生活等実態調査結果」

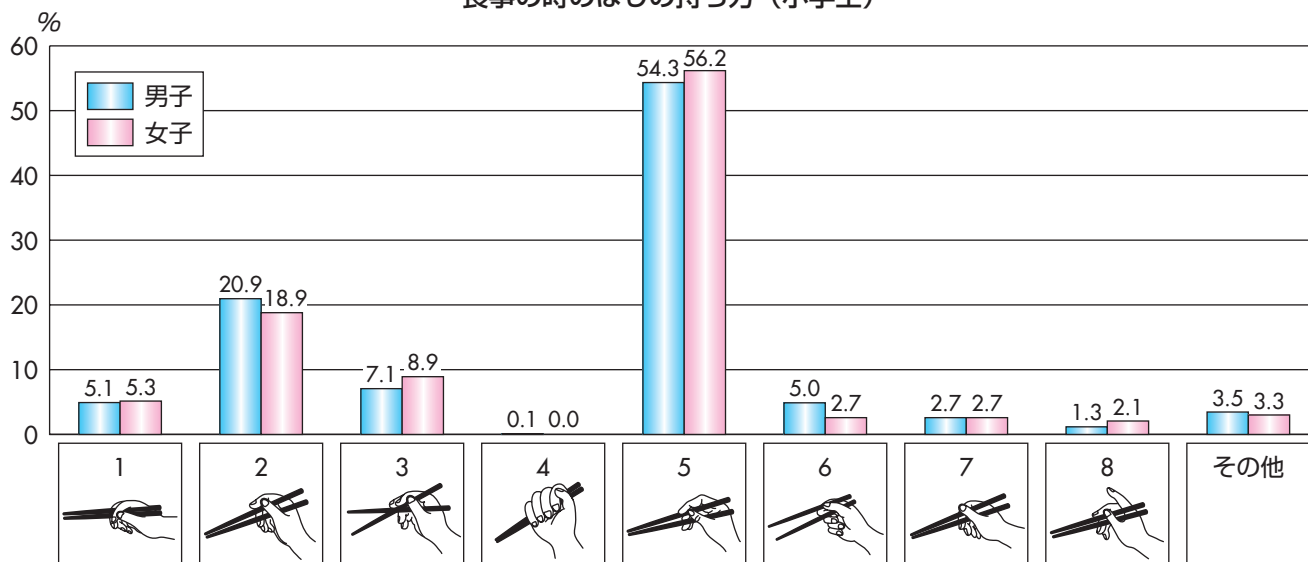


資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年)

(3) 子どもの魚離れがもたらす影響

- 近年、魚の脂に含まれるDHAやEPAといった体内で合成される量が非常に少ない機能性成分が、胎児や子どもの脳の発育に重要な役割を果たすことが判明。
- 魚は骨を取り除くため細かな動きが必要。昔から機能的と伝えられてきたはしの持ち方をする児童(下記5)は半分程度。正月のお節料理の中には水産物を使った料理が多く存在。魚離れは、日本の食文化を子どもに伝える機会を減少させていくとの懸念が存在。
- 子どもが海や魚と触れる頻度が低下。鮮度の良い魚のおいしさやさばき方を知る機会が減少し、魚や生産者とのつながりについて知る機会も減少。
- 長期的には、持続的な発展を目指す水産業への影響も懸念。

食事の時のはしの持ち方(小学生)

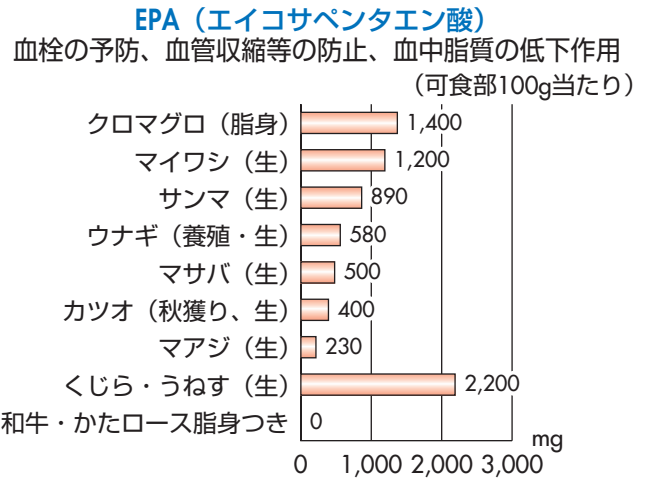
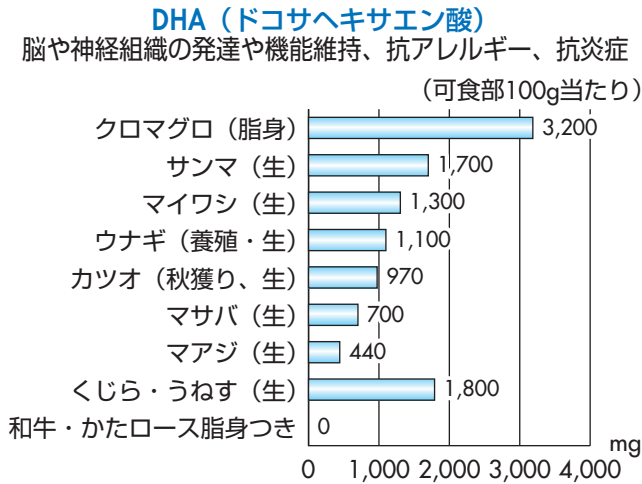


資料：(独)日本スポーツ振興センター「平成17年度 児童生徒の食生活等実態調査結果」

(1) 新たな価値についての情報提供

- 魚介類にはDHAやEPA、タウリンやカルシウム、鉄分が豊富に含有。
- 栄養特性に関する情報は、消費者に持続的に提供することが重要。

魚介類の栄養特性



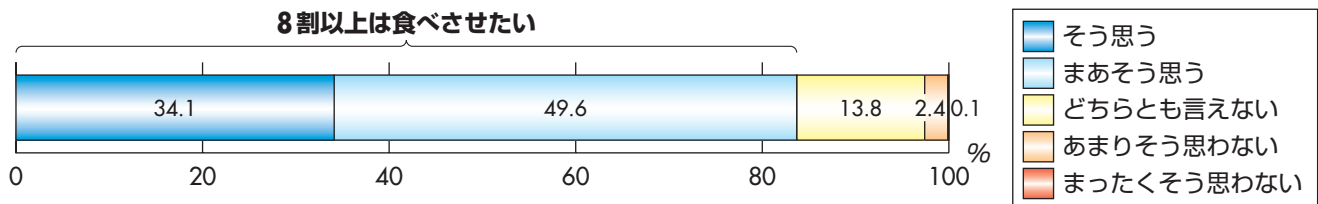
機能性成分	主な機能	多く含まれる主な魚介類
タウリン	血圧の調整、コレステロールの排出、肝機能改善、視力の維持	イカ、カキ、タコ、アワビ、ホタテガイ、クルマエビ、サケ
カルシウム	骨形成、血圧や神経系の調整機能	小魚
鉄分	赤血球 (ヘモグロビン) の主成分、全身組織の機能維持	ノリ、ヒジキ、ハマグリ

資料：五訂増補日本食品標準成分表

(2) 食事の作り手に対する調理方法の普及と負担軽減

- 8割以上の母親が「子どもに魚を食べさせる機会を増やしたい。」との意向。
- 料理や食についての知識、調理方法を普及することが重要。魚をさばくなどの下ごしらえ、半調理品や調理食品の提供、対面販売による情報の提供、新たなメニュー提案も重要。

子どもに今以上に魚を食べさせたいか



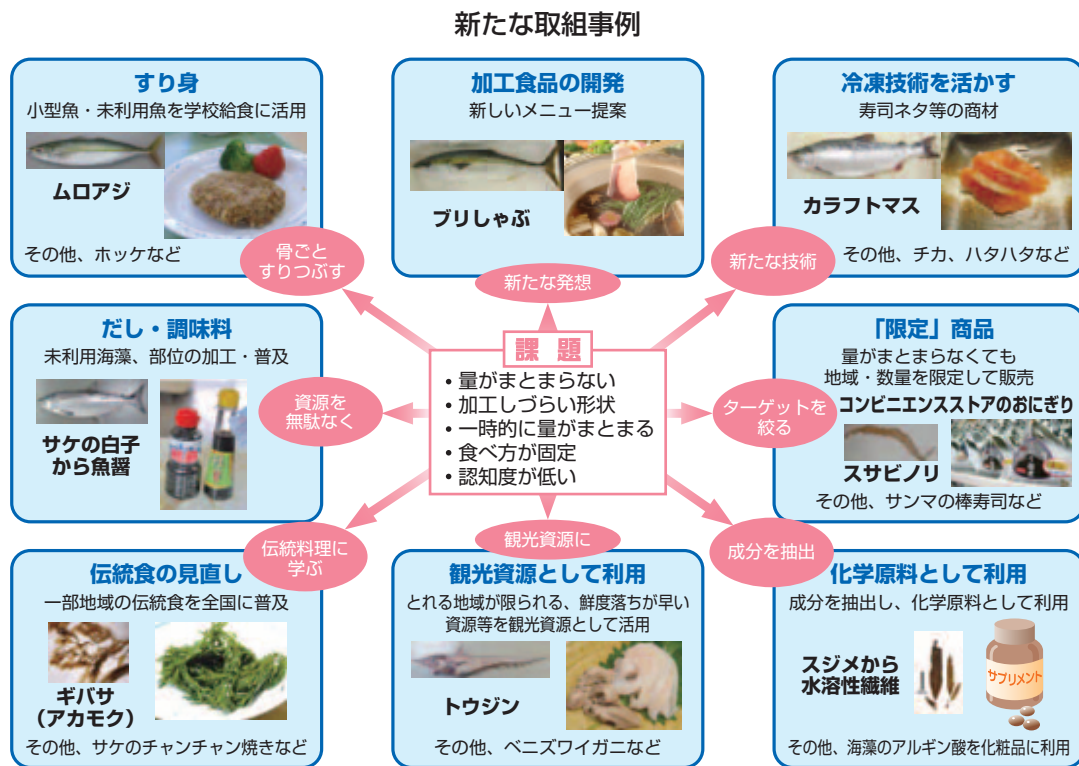
資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年)



おさかなマイスターによる食育セミナー

(3) 求められる産地からの提案

○産地が付加価値の提供や一次加工等を行うことに対する期待。産地の伝統的な料理方法や食べ方といった情報を伝達することも有効。資源が豊富な魚や利用度の低い魚を利用した商品開発などに対する期待。



(4) 「共食」で守る魚食文化 ～家族のつながりを深める工夫～

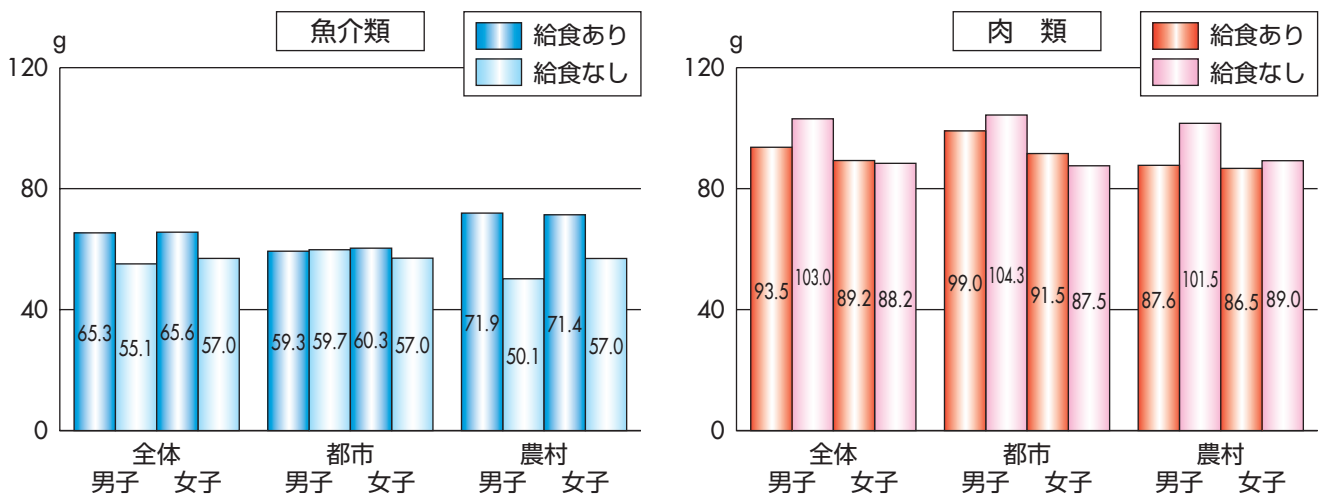
○「共食」とは、共に生活している人々と食行動を共にすること。共働き世帯や通塾する子どもの増加といった現代社会生活に即した形で「共食」を進めるためには、家族や地域社会での工夫と努力が必要。



(5) 学校給食に国産水産物を

- 学校給食は、日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養い、栄養バランスのとれた食事によって健康の増進を図る役割。最近では、地元の農水産物や郷土料理を献立に加え、地域の農水産物の生産や食文化を伝える「食育」の役割も担う。
- 学校給食が魚介類の摂取に重要な役割を果たしているものと推定。産地・地域の連携や結びつきを強め、比較的安価で栄養価も高い旬の水産物やそれまで利用度の少なかった水産物等について加工・調理方法の改善、子どもが好きなメニューの開発に取り組む等の創意工夫を期待。

肉類と魚介類の1日当たりの摂取量（小学校）



資料：(独)日本スポーツ振興センター「平成19年度児童生徒の食事状況調査報告書」

(6) 様々な経験を通じて学ぶ魚食文化

- NPOや漁業者が主体となって、体験漁業や環境学習など子どもたちが海と触れ合う機会を提供する取組が展開。漁業に携わる人の苦労や工夫、収穫する喜び、我々の食が自然の恵みによって支えられていることを実感し、その恩恵に感謝する気持ちが醸成。

八丈島の海の恵みを多くの子どもたちに 〔東京都〕

八丈島漁業協同組合連合女性部が中心となり、利用度の低かった規格外のトビウオやムロアジを使って学校給食用のすり身を製造。都内の小学校にも納品。女性部が考案したハンバーグは子どもたちにも好評。島の写真や食材となった魚のサンプルを送付し、理解醸成にも工夫。



「御食国(みけくに)」ではぐくむ子どもたちの食への理解 〔福井県 小浜市〕

小浜市では、「食のまちづくり条例」を制定し、食育を重要な施策として位置付け。地元の食材を使った料理体験教室「キッズ・キッチン」を開設。幼児だけで地元で獲れるアジやアオリイカをさばき、調理も実施。



(7) まとめ ～子どもをはぐくむ魚食の未来～

- 子どもたちの健全な食生活の実現に加え、我が国の豊かな「魚食文化」を理解し、次の世代を担う子どもたちに伝えていくことも現在の私たちに課せられた役割。
- 家族の工夫・努力に加え、企業・地域・学校が子どもの食をめぐる新たな環境を支えていくことで、子どもをはぐくむ魚食の未来が築かれることを期待。