

「魚の国のしあわせ」プロジェクト「おさかな会議 2013～お魚のある日常～」 開催結果の概要について

平成 25 年 3 月 15 日（金曜日）に、農林水産省 本館 7 階 秘書課研修室において、「未来を担う子どもたちに、学校給食など、美味しい魚食に触れる機会、日常を作るには？」をテーマに、「おさかな会議 2013～お魚のある日常～」が開催されました。基調講演後、水産庁長官任命「お魚かたりべ」による意見交換が行われました。今回の会議を通じて、学校現場での給食をめぐる事情や制約が理解できました。また、川上（漁業現場）から川下（学校現場）までの各段階が課題を共有し、一緒に課題を乗り越えていくことが必要と認識しました。

1 日時

平成 25 年 3 月 15 日（木） 15：30～17：50

2 場所

農林水産省 本館 7 階 秘書課研修室

3 参加者

（1）お魚かたりべ 23 名（50 音順、敬称略）

上田 淳史（日本水産株式会社水産営業部（社団法人大日本水産会おさかな普及協議会委員）、大森 良美（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事務局長）、葛西 恭久（北海道漁業協同組合連合会営業企画部次長）、小谷 一彦（株式会社イトヨーカ堂 鮮魚部 取締役）、齋藤 融（横浜丸魚株式会社営業二部加工合物課課長）、佐伯 理華（洗足池小学校 PTA 副会長）、坂本 一男（一般財団法人水産物市場改善協会おさかな普及センター資料館館長）、佐藤 安紀子（NPO 法人海のくに・日本編集長）、白石 ユリ子（ウーマンズフォーラム 魚代表）、新木 順子（石川県漁協女性部・全国漁協女性部連絡協議会）、辻 雅司（株式会社日刊食料新聞新社 編集顧問）、土岡 正人（広島魚商協同組合青年部 部長）、土屋 豊（株式会社うおいち市場営業部販促営業広報課）、中野 勝釋（一）、西村 協（枕崎水産加工業協同組合代表理事組合長）、野口 直樹（株式会社エー・トゥー・ビー代表取締役社長）、細川 良範（有限会社フード・サポート代表取締役）、湊 裕光（全国漁業協同組合連合会 販売時業部 のり推進室長）宮本 博紀（社団法人大日本水産会漁政部魚食普及推進センター事務局長）、村松 一也（株式会社 かまえ直送活き粋船団 代表取締役）、森 鐘一（モリエコロジー株式会社 代表取締役）、渡邊 正太郎（株式会社 やまろ渡邊 代表取締役）

（2）一般公募者 計 13 名

(3) 農林水産省

本川水産庁長官、同庁漁政部新井企画課長、同課原口総括課長補佐、同課企画班中村係長、同班高橋係員、同班大宮係員、同課西部課長補佐、同部山口加工流通課長、同課小泉課長補佐、同課荒田企画官 ほか

4 概要

(1) 水産庁長官による冒頭あいさつの後、3名の有識者による基調講演が行われた。

① 田川 恵子 様（全国学校栄養士協議会 副会長）

- ・ 地場産の魚を給食に積極的に取り入れていこうという取組が盛んになっている石川県における「石川のおさかな給食モデル事業」の取組を紹介。学校給食には出前授業を併せて取り入れ、子供たちに、ポスターを活用し給食とともに漁師さんの顔を見せる、また、本物の魚やラミネート加工した写真を用いて魚の実物がイメージできるようにすると、子どもにとってインパクトがあり、残食も少なく効果的。また、保護者に給食だより等を活用して給食の姿を見せ、積極的に情報発信することも必要。このような取組により、県産魚の使用割合が向上した。また、石川県では学校給食会などが、特産の甘エビやイカなどを使った学校給食用の食材を開発していることを紹介し、魚は米飯ととても相性が良いこと、調理方法によっては子どもが魚を積極的に食べるようになることなどを栄養士として魚を使う立場から講話。

② 永田 真 様（東京都総務局八丈島支庁産業課 水産係長）

- ・ 水産担当職員として生産現場と学校との間を取り持ちコーディネートする立場から、八丈島の漁協女性部が、ムロアジやトビウオ等八丈島の魚の学校給食への納入をめざして研究会を立ち上げ栄養士と協議を重ね、学校給食用の食材にふさわしいミンチや切り身などの加工品開発を進めた取組を紹介。出前授業では、食材のみならず魚や漁業、産地についても扱う社会科の授業と給食との連携も効果的とし、「産地—授業—給食」の循環づくりが重要とされた。このような取組により、食材供給に加え、ちょっとした機会や魚に関心を持つ工夫を提供することで子供たちが魚を食べるきっかけとなるが、今後は、給食と日常の食卓を結びつける取組が課題。

③ 新木 順子 様（全国漁協女性部連絡協議会 理事（石川県漁協女性部）、お魚かたりべ）

魚を学校給食の食材として使ってもらうにはどうしたら良いか、栄養士などと協議しながら進めたJFいしかわ漁協女性部の取組を紹介。課題として、旬の魚の納入が難しいこと、予定された納入魚種の代用方法が理解されていないこと、魚

の価格が他の給食食材費用を圧迫しがちであること、を指摘。単価を下げるには漁協女性部が漁協と連携して魚の在庫を学校給食用の食材に加工し、魚食のアイデアと低価格な食材提供につなげる取組が必要と講話。なお、旬の魚をタイムリーに提供するには、発注・受注の契約上の課題もあるが、一年を通して月ごとに、伝統行事等に合わせ季節の魚を食材に取り入れる学校もあることを紹介。また、保育所や小中学校における魚食の食育においては、浜でとれた魚が、市場、冷蔵施設、加工場をとおして、食材になるまで、いかに魚が衛生的に取り扱われているかなどを子供たちに知ってもらうことも、子どもは非常に安心感をもつとともに、感動を覚え効果的であり、重要。

(2) その後、基調講演を踏まえ参加者で意見交換を行った。

主な意見は以下のとおり。

[相互理解の必要性]

- 学校給食への水産物納入に至るまでの苦労は様々あるけれども、納入しようとする者のやる気が必要である。
- 例えば、まだ十分に美味しく食べられる状態にもかかわらず、長期保存の食材は、学校側が取り扱ってくれないなどの課題がある。納入を受ける側の理解も必要である。
- 学校給食への水産物納入に取り組むには、川上（漁業現場）から川下（学校現場）までの各段階間での相互の理解が必要である。

[水産物と学校給食]

- 学校給食で水産物が出ても、必ずしも、家庭での魚食につながっていないのではないか。
- 学校給食特有の低予算の制約や衛生上の制約などのため、学校給食では、加工品が中心であり、揚げ物・焼き物に偏っている。学校給食に出される水産物は、必ずしも魚食普及に適していないのではないか。
- 水産業界には冷凍・冷蔵施設などの保存技術や加工技術は高いものがある。必ずしも獲れたばかりの新鮮な魚介類を使用せずとも、魚食普及に適したおいしい水産物は提供できる。

[連携・協力]

- 互いに他が協力してくれないということではなく、給食というターゲットに向かって、漁協や水産会社など様々な立場の者の連携を強化し、不足している部分を補い合って、水産産業構造を改革するぐらいの意気込みで個々の課題に協力して取り組むことが必要ではないか。