

小学生に地魚のおいしさを
—地産地消給食の取り組み—

青海町漁業協同組合研究会
赤井 大 介

1. 地域の概要

糸魚川市は、新潟県の最西端に位置し、富山県、長野県と接している。ヒスイやフォッサマグナ、そして海岸、山岳、溪谷、温泉など変化に富んだ自然資源に恵まれており、我が国初の世界ジオパーク認定に向けた取り組みが進められている。

また、漁業基地としては、県営第3種漁港1港、県営第2種漁港3港、市営第1種漁港3港を有している。



図1：位置図

2. 漁業の概要

青海町漁業協同組合は、正組合員 35 名、准組合員 36 名で構成されており、主な漁業種類は、大型定置網、刺し網、はえ縄、かご、採貝、採藻である。

3. 研究グループの組織と運営

青海町漁業協同組合研究会は、正組合員 35 名で組織され、漁協事業や地域活性化事業に積極的に参加、協力するとともに、県や関係機関が開催する研修会に参加し、情報収集や他地区との交流に努めている。特に、子供たちを中心とした地域住民を対象に海や漁業に親んでもらうため、漁師体験として地引き網や刺し網からの魚はずしなどを実施している。

4. 研究・実践活動課題選定の動機

最近、海のすぐ近くにある私たちの地区でさえ、地元の子供たちが地魚を食べる機会が少なくなっている。「魚離れ」という言葉がよく聞かれるが、子供の好きな食べ物には、必ず寿司や刺身が上位にランクされているようである。魚が嫌いな訳ではなく、寿司や刺身は親が骨の面倒を見てやる必要がないからだ、親が教えてあげられないのであれば、生産者が学校側を促して骨付きの魚を子供の時から食べてもらう機会を提供していくことが必要ではないか、と私たちは考えた。

こうしたことから、自分たち自らが働きかけて子供たちに地魚を食べさせ、地産地消と食育を推進しようと、地元の糸魚川市立市振小学校へ協議に伺うことにした。

最初、学校側は市の教育委員会が判断することなので何とも言えないと、期待していたほどの反応は無かったように感じたが、教育委員会から「加熱した料理という条件であれば、ぜひ取り組んで欲しい。」との連絡が入り、話はとんとん拍子に進んでいくことになった。

5. 研究・実践活動状況及び成果

【第一弾：アンコウ】

どのような魚をいつ提供するか、また、提供の方法等について、何回か学校側と協議した。その結果、糸魚川市や市観光協会がPRに力を入れており、つるし切りを見せたら子供たちも喜ぶのではないかということから、アンコウ（キアンコウ）を使うことになった。学校の献立は、かなり先まで決まっているため、時化たからといって穴を開けるわけにはいかない。冷蔵をきちんとしておけば、しばらくの間は問題なく提供することができることも、アンコウを選択した理由の一つである。

20年1月24日、学校の体育館に、校長先生を始め先生方、PTA会長、そして全校児童23人が集まった。



写真3：アンコウの説明



写真1：興味津々の子供たち



写真2：つるし切り開始

まず、床にブルーシートと新聞紙を敷き、その上に三脚を2脚設置して間に竿を通し、地元の刺し網で獲れた約13kgのアンコウを竿につるした。その途端、子供たちから大きな歓声が上がり、つるし切りを始めると、真剣なまなざしを向けながら興味津々の様子で見入っていた。アンコウは、口以外捨てる場所がないと言われているが、こうした解説を加えながら、肉、皮、胃、肝臓、卵巣、エラ、ヒレのいわゆる七つ道具に解体し、低学年の子供にもわかるように説明した。



写真4：つるし切り終了

解体後の調理は、担当の調理員、栄養士らにお任せし、学校側が企画した餅つき大会を子供たちといっしょに楽しんだ後、できあがったつきたて餅とアンコウ汁をいただき、子供たちと交流した。

子供たちからは、「最高においしかった。」、「また食べたい。」、「アンコウのことが分かって勉強になった。」と大好評で、先生からも「海で育った命を味わう機会を与えてもらい、ありがたかった。」との意見をいただいた。また、後日、地元の年配者から「アンコウの胃が食べたい。手に入れてくれ。」と孫に頼まれたと聞かされ、小さな食通を育てることができたと嬉しく思った。

【第二弾：ウスメバル】

アンコウでの予想以上の反響に、私たちは第二弾の企画を練ることにした。

当地区は、県内において佐渡と並ぶセイカイ（ウスメバル）の産地であり、その味は折り紙付きであること、また、高級魚であるため普段口にしたことがない子どもたちも多いだろうということで、セイカイの尾頭付き塩焼きを食べてもらうことにした。

こうして、20年3月4日、地元の刺し網で漁獲したばかりの8尾入りのセイカイ5箱を市振小学校に運び込み、子供たちに対して説明を行った。残念ながら、給食の時間には都合がつかず会員が参加することはできなかったが、滅多に食べられない、うまい魚ということで、子供たちも、箸を上手にを使って小骨や内臓を除きながら、残さず食べていたと学校から報告を受けた。何より学校の栄養士さんがそのおいしさと平皿からはみ出るほどの大きさに驚いていたとのことである。



写真5：高級魚セイカイ（ウスメバル）



写真6：セイカイについて解説

【第三弾：定置網】

次に、小学校のすぐ地先の海には大型定置網があり、多種多様な魚が入網することや魚を獲る仕組みなどを併せて知ってもらおうと、第三弾を企画した。何が獲れるかわからなかったが、20年10月10日、マダイ、チダイ、イシダイ、イシガキダイ、フクラギ（ブリ幼魚）、カマス、キジハタ、ホウボウ、ウマヅラハギ、イボダイと、水氷でしめた鮮度抜群の10種の魚種を確保することができた。

まず、子供たちに定置網の仕組みを図で示して説明し、さらに10種それぞれの魚の特徴やおいしい食べ方を説明し、魚にも直接接触させた後、それらの魚を具にした味噌汁を食べてもらった。

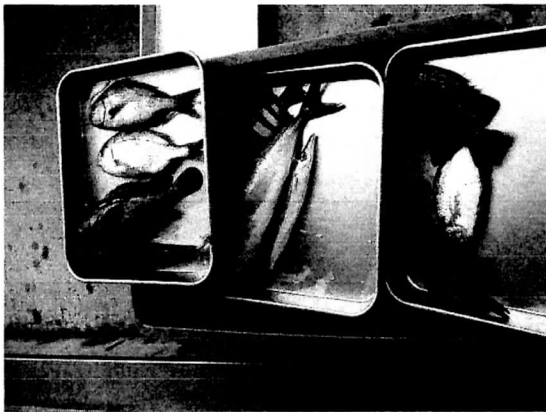


写真7：鮮度抜群の10種の魚

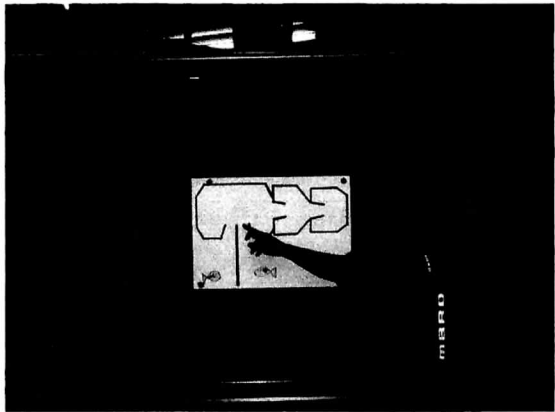


写真8：定置網の解説

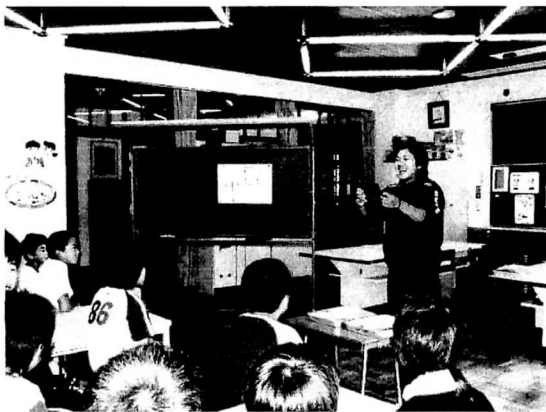


写真9：10種の魚をそれぞれ説明

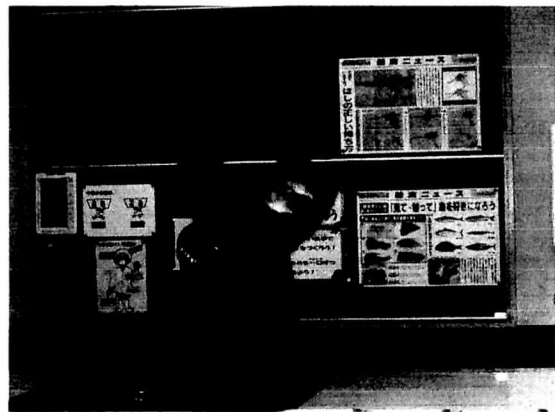


写真10：マダイとチダイの違いは・・・

後日、全校児童一人一人からの感想が届いた。「漁の仕組みやいろいろな魚のことがわかって勉強になった。」「ダシが出ていて味噌汁がとてもおいしかった。」といった感想が多く、「イシダイがシマウマに似ていると思いました。」という低学年生のかわいらしい感想や「フクラギがおいしかった、今度はブリが食べたい。楽しみに待っています。」といった大人顔負けの感想もあった。

6. 波及効果

地元学校の規模、提供できる魚種、協力できる漁業者の人数、漁協の理解等、地区の実情に違いがあるとは思いますが、各地区において生産者自身がやれることから取り組みを行い、県内さらには全国に広がっていけば、各地の学校給食で地魚がメニューとして取り上げられていくのでは、と期待している。

また、今回の活動は、学校だよりや地元新聞にも取り上げられ、地産地消や食育の重要さのPRに一役買えたものと自負している。

7. 今後の課題や計画と問題点

本当は、新鮮な刺身も子供たちに食べさせたいのだが、食品衛生上、難しいとのことである。また、生の魚は、前述のように時化たときの対応にも問題が残る。行政や関係機関からアイデアをいただきながら、鮮度の良い地魚の刺身を食べてもらう機会を作りたいと願っている。

市振小学校では、児童数が少ないこともあって、全校生徒に単価の高いセイカイを提供することができたが、こうしたことは、児童数の多い都市部の学校では無理かも知れない。しかし、高級魚一匹ものを児童全員に食べさせたことのインパクトは、非常に大きなものがあったと実感している。

実は、この企画を練っているときに「子供がのどに骨をひっかけたらどうするのだ。」といった声を耳にした。御時世といえはそれまでだが、のどに小骨をひっかけるのも経験であるし、ひっかかったことによって次から骨に気をつけるようになるものではないか、未就学児ならいざ知らず、小学生相手にそこまで心配しなくてはならないものか、と会員同士で思わず嘆きあってしまった。

子供の時に魚好きになれば、大人になってからも魚を食べるであろうし、その子供にも食べさせていくことになり、もっと地魚を消費してもらえるようになるのではないかと考えている。

私たち研究会は、今後も地産地消と食育を推進するため、年に数回、季節ごとに、この取り組みを実施していきたいと思う。