

「ぎょしょく」の成果とこれから！



愛南漁業協同組合女性部
宇佐 久子

1. 地域の概要

四国西南部に位置する愛媛県愛南町は、北は宇和島市、東は高知県宿毛市に接しており、南には黒潮躍る太平洋を望み、西に豊後水道に面している自然環境に恵まれた地域である。

町の北部には、急峻な四国山脈から分岐した一本松地域の篠山支脈があり、ここを発した僧都川の流域に平野部が開けている。海岸部では、太平洋や豊後水道に位置する「足摺宇和海国立公園」に面し、自然豊かな環境から、水産業や観光事業に恩恵を受けている。

気候は四季を通じて温暖で梅雨時期には雨が多く、南海型気候の特色を持っている。



2. 漁業の概要

愛南漁業協同組合は、平成 17 年 10 月に 7 つの漁業協同組合が合併して誕生した。年間を通じて、多品種の魚が水揚げされ、黒潮に乗って回遊するカツオは、四国有数の水揚げ量から「町の魚」に指定されている。その他、小型まき網漁業で、年間を通じてキビナゴ、サバ、アジ、イワシ類が豊富に水揚げされている。

また、水深があり、潮の出入りの良好な内湾では、魚類・貝類・真珠・海藻等の多種多様な養殖がされており、海面養殖業が町の基幹産業となっている。特に、養殖魚マダイの生産量は、漁業協同組合別では日本一を誇っており、全国シェアの約 15% を占めている。近年では、クエ、サツキマス、スマなどの新しい養殖魚も登場しており、中でもマグロの代替魚としてスマは全国で注目の魚種である。

スマの養殖技術の開発は、漁業者、行政、大学の産官学連携で推進しており、2.5 kg 以上、

脂質含有率 25% 以上を「伊予の媛貴海」としてブランド化し販売している。



新養殖魚として期待が高まるスマ

3. 研究グループの組織と運営

愛南漁業協同組合女性部は、平成 17 年 10 月に結成され、現在は部員 12 人で活動している。

活動内容

- ①海的环境保全活動(漁協周辺の美化清掃等)
- ②ぎょしょく普及活動(出前授業・調理実習)
- ③販売活動(イベント参加)
- ④組合事業協力(保険・貯蓄推進等)

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

私たち女性部は、平成 17 年から「ぎょしょく教育」に取り組んできた。その後、平成 21 年第 14 回交流大会第 3 分科会で発表して 7 年が経過する。その間の活動の成果と今後の展開について報告する。

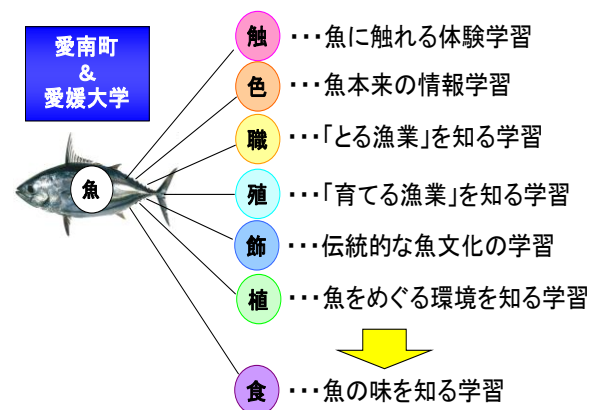
現在、世界的な魚の消費量が増加している一方、日本では、すべての世代で魚の消費が減少して「魚離れ」が深刻化している。国民一人一日当たりの魚介類と肉類の消費割合は平成 21 年以降逆転しており、特に若年層では、小中学校の給食で嫌いな料理は魚全般だとの報告もある。子供たちの食の家庭環境について調べると、魚や肉を問わず、よく食べるものを食卓に出すという理由から、魚嫌いな子供のいる家庭では魚料理が食卓に上らない状況にある。そのため、より魚を食べるには食卓に魚料理を提供する回数が必要であり、家庭に対する魚食普及の啓発と実践が重要であると感じている。

このような状況において、私たち女性部は、まずは自分たちの町から、魚好きの子供たちを増やし、子供たちと一緒にメニューを考案し、それを家庭に普及することによって、魚が消費されると考えて活動をしている。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

①ぎょしょく教育の推進

平成 17 年から、7 つの水産業の学習が融合した「ぎょしょく教育」は、愛南町役場・漁協・愛媛大学・水産関係者・教育組織・商工会等の連携により、「愛南町ぎょしょく普及推進協議会」を組織して、町全体の取り組みとして継続している。女性部は、協議会発足当時からの構成組織として積極的に活動に参加をしている。



ぎょしょく教育の 7 つの学習

平成 20 年 4 月には、愛南町に愛媛大学の水産研究の拠点として「南予水産研究センター」が新設され、社会科学の研究の一環として「ぎょしょく教育」が進展した。平成 22 年から町内保育所・小中学校で年 1 回のぎょしょく出前授業を実施する「義務ぎょしょく」として、さらに地域に根ざした活動へと強化されており、この出前授業の調理実習は女性部が中心的な役割を担っている。

②ぎょしょく出前授業の実践

ぎょしょく出前授業は、幼児・児童・生徒のそれぞれの発達段階に合わせて、内容を変化させて実施している。保育所では、親子で魚に触れ、魚の味を知ることを主体にしている。小学校では、社会科や地域学習の授業として、現地見学や座学、調理実習等を行い、中学校では、家庭科の魚料理の調理実習を利用して、魚の捌き方を教えながら、地元の水産物の魅力を再認識させ、おいしく魚を食べる機会としている。

愛南町には、小規模の小学校が多く、残念ながら児童数も年々減少している。最近では、1 年生から 6 年生までの全児童が体験できる調理実習を希望する学校が多くなってきており、女性部はこの調理実習の講師としてサポートしている。



マダイの塩釜焼きの調理を児童に教えます
の成長に合わせた、メニューづくりを心掛けている。

小学生に人気のメニューは、タイの生姜焼き・タイピザロール・タイ塩釜で、中でも、小学生がレシピを考案したタイレッ丼は、トンカツの豚をタイに変えるという小学生のアイデアと女性部の手助けで完成したもので抜群の人気メニューとなっている。

出前授業を始めた頃は、家庭以外で調理経験が無い女性部員にとって、学校から与えられた献立を終了時間内に料理を終わらせることに精一杯であったが、3年目を迎えた頃から女性部がメニューを考案するようになり、タイめし、タイコロッケ、地元のアジ料理など徐々にレパートリーも増えていった。低学年には、野菜切り・盛り付けを体験させたり、高学年は、揚げ物・包丁を使用する料理をさせたり、それぞれ



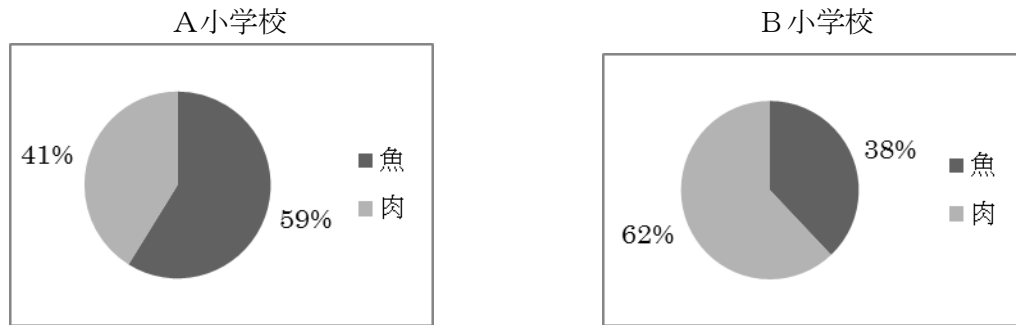
マダイのフライが入った人気メニュー「タイレッ丼」

③出前授業でのアンケート実施

出前授業を実施している小学校 2 校で生徒と保護者を対象に魚に関するアンケートを実施した。

※A小学校：出前授業7年実施（漁村地域）、B小学校：出前授業3年実施（農村地域）

Q. 魚と肉どちらが好きですか。（児童アンケート）



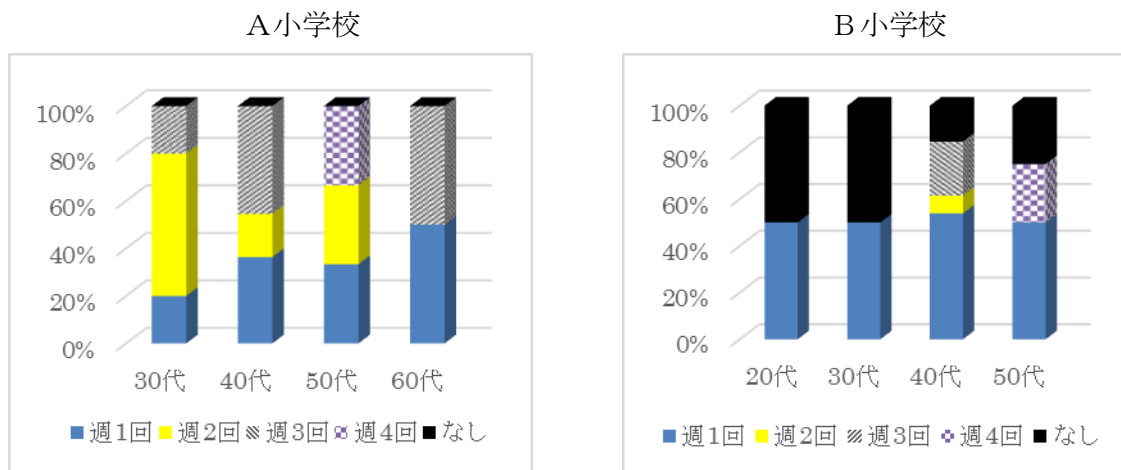
Q. 好きな魚（児童アンケート）

A小学校	サケ 28%, タイ 28%, アジ 11%, ホゴ 11%, その他 22% (ブリ, カツオ, サバ, アマゴ)
B小学校	サケ 25%, マグロ 21%, タイ 18%, ハマチ 7%, ブリ 7%, その他 22% (カツオ, イカ, サバ, アジ, サンマ, サメ)

Q. 好きな食べ方（児童アンケート）

A小学校	1位すし、2位さしみ、3位塩焼き、4位天ぷら、5位煮つけ
B小学校	1位すし、2位さしみ、3位塩焼き、煮付け、5位天ぷら

Q. 魚料理の回数（保護者アンケート）



Q. 魚料理に対する問題点（保護者アンケート）

A小学校	におい、ごみ処理、魚をおろす手間と時間
B小学校	下処理の手間と時間、におい、ごみ処理、魚が好きでない、小骨が多い鰯がダメ、手の平に乗らない魚は下ごしらえができない、買うと高い、魚は好きだが夜遅くなることもあるので他の簡単な料理にしてしまう

今回のアンケート結果からも子供は生活環境等によって魚の嗜好に違いが見られ、出前授業を長年実施し、魚に近い環境にあるA小学校に魚好きの生徒が多く、家庭でも魚料理

の提供回数が多い結果となった。生徒の好きな魚や食べ方からは、地域にかかわらず寿司の人気の高いことが分かる。一方、保護者に関しては、魚に対しにおいやごみ、手間と時間などの問題を感じていることが明らかとなった。

この結果や回転寿司店がファミリー層で賑わう状況からも、子供たちは決して魚嫌いではなく、現在の生活スタイルや食環境が要因となって魚食から遠ざかっていることが想像できる。

こうした状況を踏まえ、手軽で簡単、栄養価があり、家庭で魚料理のレパートリーが増えるような献立を今後も研究し、保護者に対しても「ぎょしょく教育」を継続していきたい。

④地元イベントで魚食普及PR

出前授業の調理実習の他、地元のイベントにも出店し魚食普及に取り組んでいる。子供たちが喜び、片手で食べられるイベント用のメニューとして、子供が好きなギョウザに注目し、肉の代わりにタイを利用したタイギョウザを考案した。魚を好まない子供にも食べやすいため、さまざまなイベントで人気商品となっている。



そして、魚食に関する各種イベントにも積極的に参加し、県内で開催された「愛育フィッシュ舌品グルメチャンピオン」では、フードコーディネーターとタッグを組んで考案したタイピザロールが評価されチャンピオンに選ばれた。機会あるごとに、タイをはじめとした地元の魚やその食べ方を提案するなど広く情報発信している。

6. 波及効果

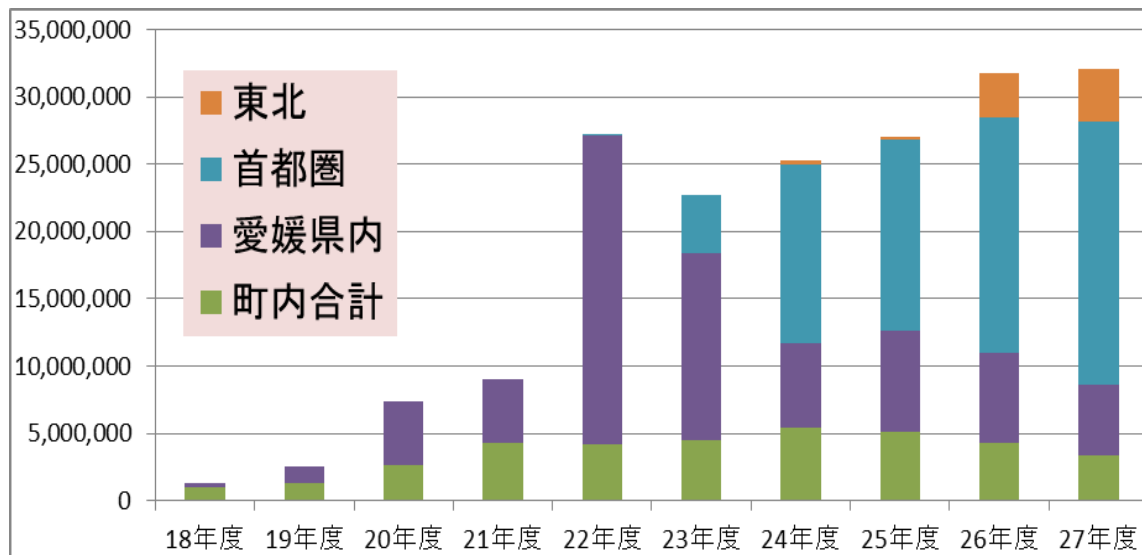
県内外の小中学校において、ぎょしょく出前授業をする中で「愛南町の水産物を学校給食で使用できないか」と打診したことにより、出前授業の拡大と比例するように学校給食の水産加工品の販売額も拡大していった。最近では、出前授業を行った学校は、年に数回給食食材を発注してくれるようになってきている。学校給食の加工品の売れ筋は、鯛めしやタイレッ井に使用するマダイの切り身、唐揚げや竜田揚げ用のキビナゴのバラ凍結品、ブリの切り身などとなっている。

町内には、これまで学校給食の加工を手掛けたことがない業者も多かったが、このような発注を機に、町と漁協が町内の加工業者に働きかけ、地元で水揚げされた水産物の加工品開発が大きく前進した。町全体として「ぎょしょく教育」を推進したことが、町の水産加工品開発の起爆剤となったことは波及効果の一つである。

また、タイレッ井は、その人気を聞きつけた地元のレストランが定番メニュー化し、累計注文数が2万食を突破するなど、現在も年間売上は上位となっている。さらに、その勢

いは東京の愛媛・香川県のアンテナショップのレストランでも、期間限定でメニュー化されるまでとなった。出前授業を通して子供たちと一緒に完成させたタイレッ丼は、シンボリックなメニューとして地元では現在も人気である。

学校給食用の水産加工品の販売額の推移 (単位：円)



7. 今後の課題や計画と問題点

私たち女性部員の住む愛南町は、水産業が基幹産業の町であり、町が一体となった「ぎょしょく教育」の取り組みは、10年以上継続することができた。

前回の実践報告では、「ぎょしょく教育」の普及活動が主体であったが、現在、学校給食を中心とした水産加工品販売の新しい流れに発展してきている。私たち女性部が継続した普及活動が、加工品開発の追い風になったことは大変喜ばしいことである。これまで通り、女性部は出前授業を継続していくが、保護者に対する「ぎょしょく教育」の必要性も強く感じており、保護者が魚料理に抱いている問題を解決できるよう、授業内容をさらに工夫して実践していきたい。さらに、加工品開発の後方支援のみに終わらずプレーヤーとして加工品製造や販売事業に参画できるように組織を強化していきたいと考えている。

また、平成27年度からは漁村の歴史や文化に根差した地元に残っている郷土料理や魚料理を次世代に伝えるため、県下の漁協女性部が連携し、一般消費者や親子等を対象にした伝承活動や、郷土料理を現代の家庭料理にアレンジしたメニューづくりにも取り組んでいる。今後も他漁協の女性部と協力して魚食普及のネットワークを広げていきたい。

「魚離れ」が叫ばれている状況において、「消費ないところに継続や発展はなし」の言葉通り、女性の立場として浜を守り発展できるように活動を展開していきたい。