

実習当日、私達は準備万端で授業に望む。しかし、初めて実習する5年生の女子の中には、「わ～、臭い!」「気持ち悪い!」と奇妙な声を上げる子がおり、気合いを入れて授業に望んだ私達は啞然としてしまった。どちらかというとなりの男子の方が積極的にリードして魚のウロコや内臓を取り出し、きれいにしていた。(写真1)

女の子の態度にやる気を失せそうだった私達は、それでも気を持ち直し「漁村に住んでいてこれでは駄目だ、魚に興味を持たすにはどうすべきか、何とかしなければ」と、次の授業に向けての対策を話し合った。その結果、「そうだ!! 子供達をもっと魚に興味を示すようにするには、ア. 海で獲れたままの魚を見せて、触らせて、食べてみる、イ. 魚のぬいぐるみを活用した寸劇で、地元で獲れる旬の魚や、その魚の特徴、栄養について紹介することだ」と意見がまとまった。

ア、地元の海で獲れた魚を見せて、触らせて、食べてみる

当日部員達は、調理台に自分達の船で獲れた魚を持ち寄り並べる。甘エビ、ガサエビ、赤イカ、白イカ、タコ、バイ貝、カレイ、水魚等々。子供達は魚を見ると、「あー、エビや!」、「この魚知ってるぞ!」「いけーなー、このタコ」と、魚を見るとすぐに名前が出てくる子も中にはいた。雰囲気負けてか、触れなかった女の子が恐る恐る触っている。この体験は触るだけでは終わらせない。これらを使って「シーフードカレー」を作るのである。この「シーフードカレー」の中にも子供達ビックリのサプライズを用意した。それは何だと思いませんか? 実は、漁業者の嫌われ者、厄介者の「大型クラゲ」である。子供達にカレーの具を訪ねると、イカ、タコ、エビと答えたが、さすがにクラゲは出てこなかった。マジックの種明かしでもするように、1つひとつ鍋の中から取り出し、最後にクラゲ。クラゲと聞いて、一同が「エエッー、クラゲ?」とビックリ。そして、自分の皿の中のクラゲを必死で探していた。自分が想像したクラゲと全く違った形のものを見つけて、「これか?」と見せ合う子、「食べれるんか、これ?」、「コリコリしてうまいわ!」、「3つ、4つ」と数える子等さまざまであった。通常は、「カレーライスには肉」であるだけに、今日のシーフードカレーについていろいろな意見が出され、初めて口にする味、食感に満足げであった。まずは大成功! 毎年、この体験学習を先生も児童たちと共に楽しみに待っていてくれるので、私達もその期待に応えようと、工夫を凝らしている。(写真2)

イ、寸劇で、地元で獲れる旬の魚や、その魚の特徴、栄養について紹介する

福井県女性連では、「越前・若狭旬の魚」をPRし、魚食普及・食育推進を図ろうと、部員手作りの魚のぬいぐるみ、着ぐるみを作成した。私達は、体験学習を始める前に寸劇で「健康な食生活」つまり「早寝、早起き、朝ご飯」、「1汁3菜のバランスある食事」を子供達に訴えるのである。子供達は、舞台上に準備された各種類の魚や貝、タコ、イカを見て、今から何が始まるのか興味津々である。寸劇には、先生にも加わっていただき盛り上げる。感想文には、「楽しかった・魚の栄養を知ることが出来て勉強になった・家に帰ってみんなに教えてあげるよ・早寝・早起きをして朝ご飯はちゃんと食べるよ」等々、私達を喜ばせる感想が寄せられた。この子供達の笑顔が部員の気を良くして、次のことへのチャレンジの原動力となっている。(写真3)

(2) 保育園に出かけて

私達の食育活動を新聞等で見聞きし、町内の保育園から「是非魚のさばき方を園児に教えて欲しい」との依頼があった。正直頭を抱えてしまった。包丁を持たせて大丈夫なのか

・・・と。またまた部員達が集合し、3人寄れば文殊の知恵と互いを励まし合いながら、意見を出し合った。その結果、包丁を使わないで出来る魚捌きをしようとの結論に達し、干しガレイ作りとイカの内臓取りを実習することにした。

当日は、まず魚のぬいぐるみを使い、魚についての勉強をする。「部員：カレイが平たいのはどうしてなのかな？ 園児：下にいるからや」、「部員：タコとイカの足は何本かな？ 園児：タコは8本、イカは10本で一す。」、「部員：みんなは小学校へ行くと名前が変わるかな？ 変わらないよね。でも名前の変わる魚があるんだけどその魚は何かかな？」この問いには、さすがに答えられなかったが、「ブリ」だと教えると歓声が上がった。寸劇を見終えた後は、魚のぬいぐるみ、着ぐるみに触り、上機嫌であった。

さあ、次は心配している体験実習である。まず、干しガレイ作りから始めた。カレイのうろこはスプーンを使って取り、イカの内臓は手で抜くのでいずれも包丁は使わない。最初に、園児達を集めてお手本を見せ、それから始める。実習の様子はこの場面(写真4)をご覧ください。一目瞭然ですが、どの子も真剣そのものだ。園児達の観察力は鋭く、「カレイのウロコ、表と裏の色が違うよ」、「カレイの目が寄っているよ」等と言いながら、初めての作業に精出していた。中には、「もう1匹やりたい」と積極的に取り組む園児もいた。また、イカの内臓を取るときには、足を数えて「やっぱり、10本あるよ」と嬉しそうに叫んでいた。(写真5)

カレイは干物にしてそれぞれが持ち帰り、イカはエビとともに鉄板焼きで味わった。

次は、包丁を使っての指導を計画したいと部員達で話し合っている。

(3)魚を学校給食に

4年前に初めて1ヶ所の学校給食センターへ納品した魚の加工品は、次第に納品個所が増えていった。平成18年からは、町の「地産地消食育推進計画」に参加し、町内の全小・中学校を対象とした給食統一メニューの魚を加工している。統一メニューは、町内の児童2,000人余りもの数を同じ大きさに加工することが求められ、この大変さは仕事に入って初めて知ることになった。納期、どの魚をどれだけ買うか、数は揃うか、この魚は大、中、どっち？、保管はどうするか、等々心配しながら私達は懸命に取り組んだ。家事の都合で、日中に作業が出来ない日は夜に行うが、1日の何時間かを同じ場所で過ごすことにより互いが理解し合え、休憩時の世間話に花が咲くなどの楽しみも出来た。また、子供と一緒に給食を楽しむ「交流給食会」に参加し、魚に対する子供の素直な意見を聞くなど、統一メニュー作りに役立っている。なお、統一メニュー以外に、給食センター・学校から個々に注文があり、希望に応じ納品している。(写真6)

6. 波及効果

子供達を対象にした私達の活動は、町内の各保育園や小学校の先生方、保護者、地域の人達から高い評価を得ている。すでに次年度の申し入れもあり、この中には、男性対象の捌き方教室もある。瀬川瑛子さんではないですが、自分で申し上げるのは何ですが、通知票で言うならばたぶん5がいただけるのではないかと期待している。その先生方から、「子供だけでなく私達教員にも魚のことや、捌き方、魚料理を教えてください」との申し出があり、勿論私達は喜んでこれを受け、実施した。学校内で見るとは違った一面が見え、とても楽しい時を過ごすことが出来た。(写真7)

また、寸劇については、町内外から希望する学校が増え、お陰で演ずる私達も少しずつ

ではあるが上手になってきている。ちなみに、演技は4ぐらいでしょうか？

7. 今後の課題や計画と問題点

こうした体験学習を通して越前町で獲れる魚や貝類をPRするなど、魚食普及推進が出来たのも部員1人ひとりの「自分達の生産の場・生活の場である海を大切にしよう」、「次代を担う子供達に漁業に対する理解を深めてもらおう」という気持ちの現れでもあり、願いでもある。私達はまた、これらの交流学习を通して、小さい頃からの食育がいかに大切であるかを子供達に教えることが出来た。

今後もさらに魚食・食育推進活動の継続と活動範囲を広げながら、健全なる子供の育成や地域の活性化に尽力したい。

(写真1) 干しガレイ作り

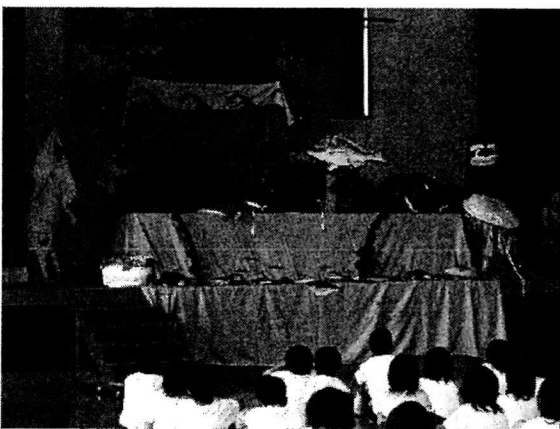


(写真2) クラゲ入りシーフードカレー



クラゲが見つかったぞー。

(写真3) 寸劇



(写真4) 園児の干しガレイ作り

干しガレイ作りには挑戦する園児たち。28日、越前町のあさがお保育園で。

地元の魚介類や調理方法に関心を持ってもらおうと、越前町のあさがお保育園で二十八日、園児二十六人が参加し、町

園児 干しガレイ丁寧に
越前町 うろこ、内臓取りに挑戦

干しガレイ作りには挑戦する園児たち。28日、越前町のあさがお保育園で。

湯屋女性部の四人が指導にあたった。

園児たちは、カレイのうろこをスプーンでそぎ落とし、内臓を取り除く作業に挑戦。

うろこが上手に落とせなかつたか、手で確かめながら行うなど丁寧な仕事ぶりだ。「もう一匹やりたい」「二匹やりたいたい」など積極的に取り組んでいた。

イカの内臓を取る作業も行い、エビとともに鉄板焼きで女性部メンバーらと味わった。下ごしらえしたカレイは、天日に干し、家に持ち帰った。

(写真5) イカの内臓取り



イカなんか怖くないぞー・・・

スプーンでウロコ取りに挑戦だ !!

(写真6) 給食交流会



美味しいね、ちょっぴり昔を思い出しながら・・・。

(写真7) 先生も魚捌きに挑戦

福井新聞 2006年11月27日

越前町の教諭

魚料理に挑戦

地元漁協が手ほどき

越前町城崎小で二十六日、町内小中学校の先生を対象にした魚料理教室が開かれた。教える側の先生がこの日は生徒になって、魚の三枚おろしや煮付けに挑戦した。写真。

地元への理解を深めようと、丹生郡教職員組合青年部が企画し、越前町内五つの小中学校の先生十一人が参加。越前町漁協の女性部員五人が指導



に当たった。

先生たちは、地元で水揚げされたカレイ、水魚ハマチを使って煮付けや吸い物、刺し身づくりにチャレンジ。魚をさばるのは初めてという先生も多く、女性部員から包丁の使い方や皮のはぎ方など手ほどきを受け、真剣な表情で取り組んでいた。参加した女性教諭は「食育にも役立てていきたい」と話していた。

授業を教えるようにはいかんナー。