

低温食品業界をリードする情報誌

日刊速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社 水産タイムス社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ http://www.suisantimes.co.jp/
e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
掲載料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2016年(平成28年)
3月11日(金)第7171号

震災から5年、気仙沼の漁業者、都内で食育事業

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会(宮城県気仙沼市、臼井壯太郎代表=白福本店社長)は東京の目黒区立駒場小学校で食育事業を9日実施した。4年生約50人が授業を受けた。まぐろの遠洋漁業や気仙沼の豊富な食材について紹介「普段何気なく食べているけど、これからは誰が獲り、誰が作り、誰が届けているのかを知って欲しい」(臼井代表)と子供たちに伝えた。



漁業について伝える臼井氏

大震災(2011年)の日の3月11日には同小と目黒区立東山中学校の学校給食に、同会開発の「メカジキメンチコロッケ」を提供する。

同会の前身は2009年、学校給食における地産地消の取り組みからスタートした。震災後の12年、遠洋マグロ船の漁獲物を学校給食に普及させる会が設立され、翌年に現在の名称に変更。14年にはその取り組みが復興庁の「新しい東北」先導モデル事業に選定され、食育の取り組みの一環で今回、初めて東京で授業を開いた。気仙沼の小中学校をはじめ宮城県内では2014年から数々の授業を行っている。

給食向けにはメカジキメンチコロッケのほ

か、ホテルオークラグループ元総料理長の高木裕美知シェフが考案した「マグロベニエ」を商品化しており、昨年は気仙沼の小学校全校と県内の学校に2万690食を提供している。

「気仙沼の漁業を応援して」

授業では遠洋漁業会社を経営する臼井代表が「震災直後は1日におにぎり1個の時もあり、食の大切さを痛感した」、「田舎の産業は食料の産業。これを大事にしてほしい」、「いただきます。ごちそうさまの感謝の気持ちを大事にしよう」と子供たちに教えた。

白福本店の遠洋まぐろ延縄漁船「昭福丸」の田名網路晴漁労長は「150kmのはえ縄に2000~3000の餌をつけて釣っている」など興味をひく話題で子供達に漁業の楽しさを教えた。

タブレットを使った授業も行い、なぜ気仙沼が漁業にとって重要なのか、気仙沼にはどんな食があるのか、なぜEPAやDHAが体にいいのかなど、様々な角度から魚食の大切さを教えた。授業の最後に、2つのお願いとして、①気仙沼の漁業の応援団になって欲しい②健康な体を維持して食に携わる人への感謝の気持ちを忘れないことが気仙沼の食文化の維持につながる――と訴えた。

- トーホー、グループ連携とM&A強化…………… 2
- 関東食糧、臼田社長「商品力一層強化」 …… 3
- ミチナル、飛騨産野菜の冷凍加工開始…………… 3
- 味冷ギョーザ「売上日本一」パッケージに… 4
- 味の素冷食、春のお弁当フェア全国で…………… 4
- イト&、美食女子GPで金賞…………… 4

業界人脈

(5618)

(株)富士通総研 主席研究員 柯 隆 氏… 3