

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

# 「漁業を応援して」

## 都内の小学校で食育授業、コロッケ提供



食材への感謝の気持ちの大切さを教える白井代表

を商品化しており、昨年は気仙沼市内の小学校全校と県内の学校に2万690食を提供している。

### タブレットで視覚的に授業

授業では遠洋漁業会社を経営する白井代表が「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」の田名網路崎漁労長は「150センチのはえ縄に2千〜3千の餌をつけて釣っている」などと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。

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。

ているのかを知って欲しい」と白井代表と子供たち伝えた。

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、同会が開発した「メカジキメンチコロッケ」を提供した。

同会の前身は09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した。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端で今回、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14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」

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(宮城県気仙沼市、白井壯太郎代表、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し「普段何気なく食べているけれど、これからは誰か獲り、誰が作り、誰が届け