

三陸新報

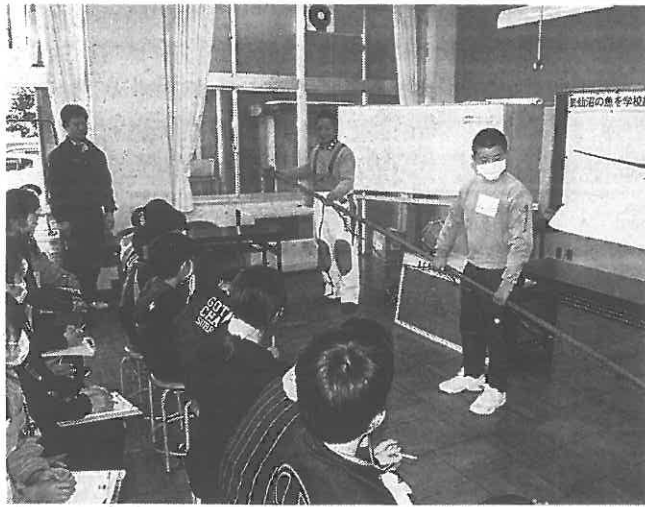
水産の魅力知って

気仙沼 食育授業がスタート

せた。漁師などを講師に水産の魅力を知ってもらおう企画で、今年が6年目。関係者は「子供の魚食離れの解消につながるれば」と期待している。

22日には、面瀬小学校で今年最初の授業が行われ、5年生62人が参加。唐桑町の突きん棒漁師、小野寺庄一さん(43)が講師となり、気仙沼港が水揚げ日本一を誇るメカジキについて解説した。

気仙沼市内の水産会社や団体で組織する「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」が、市内の小学校での食育授業をスタートさせた。漁師など講師に水産の魅力を知ってもらおう企画で、今年が6年目。関係者は「子供の魚食離れの解消につながるれば」と期待している。



突きん棒漁について学ぶ児童たち

陸沖でメカジキを漁獲する時に使うもりを披露。子供たちに触れさせて伝統的な漁の魅力を紹介しながら、「漁師は命懸けで漁を行っている。なるべく魚を残さず、いっぱい食べてほしい」と呼び掛けられた。

授業ではこのほか、タブレット端末を使って、気仙沼魚市場に水揚げされる魚種や「あざら」「ドンコ汁」といった郷土料理、魚に含まれる栄養分などについて、児童たちが自ら調べ、理解を深めた。

鈴木真君(11)は、「突きん棒のもりは、

思っていた以上に重かった。自分たちのために、漁師が一生懸命、魚を取ってくるのが分かった」と語った。

東日本大震災を踏まえ、子供たちに食の大切さを伝え、魚食文化への関心を高めてもらう食育授業は、同会が2014年からスタート。市内にとどまらず、東京や神奈川、宮崎などでも開催している。

臼井壯太郎代表は「水産業を知ってもらうことは、子供たちに古里への誇りを持ってもらうことにもなる。魚食普及のため、気仙

沼の魚を学校給食にもっと取り入れてもらえるよう、活動を通じて今年も働き掛けていきたい」と話していた。