

# リアスの風

河北新報気仙沼地域版

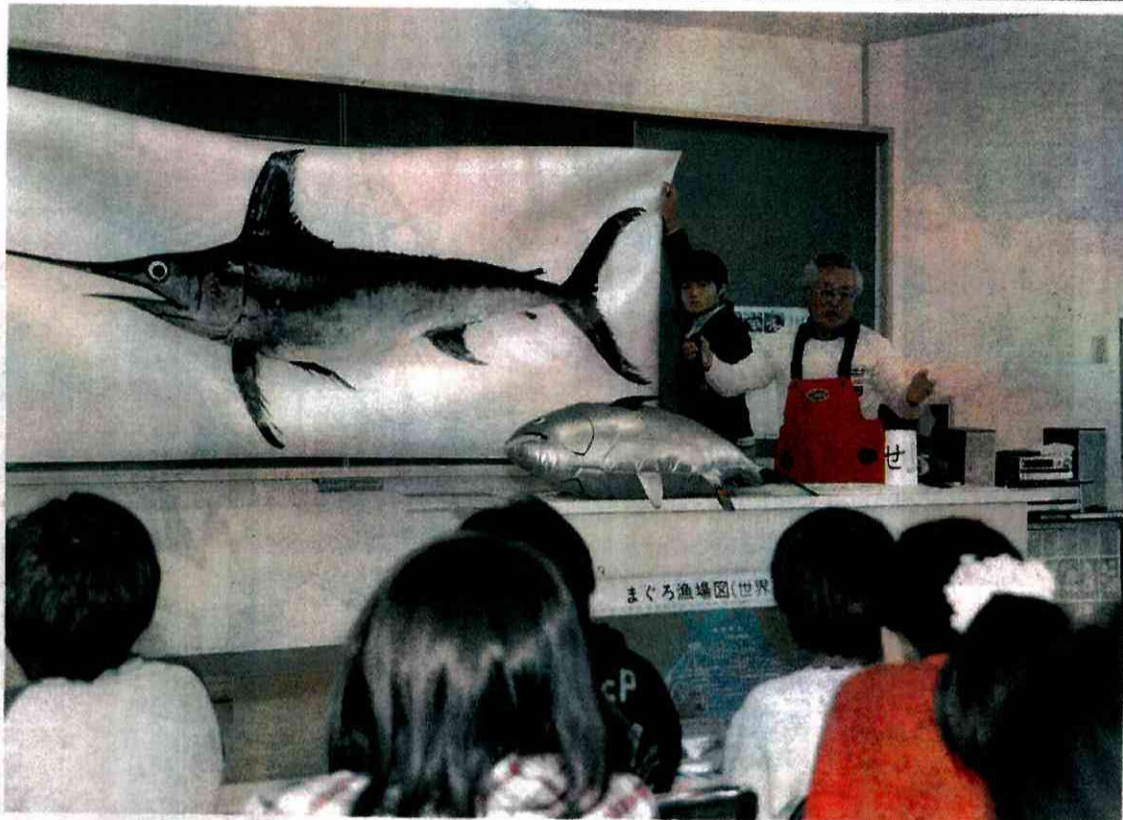
発行 河北新報社  
仙台市青葉区五橋1-2-28  
(郵便番号980-8660)  
電話 022(211)1447  
=読者相談室  
ご購入申し込みは  
0120-88-3726

編集制作 三陸河北新報社  
〒988-0053  
気仙沼市田中前4-7-1  
三陸河北新報社気仙沼支社  
電話 0226(23)3254  
FAX 0226(23)6780  
アドレス kesenuma@sanriku  
kahoku.jp

# 気仙沼の魚もつと知って

気仙沼市の水産会社などをつくる「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(臼井社長代表)は11月25、28日、「気仙沼の魚をおいしく食べられる幸せ」をテーマに市内の新城、面瀬、小泉、九条の4小学校で食育授業を開いた。児童に郷土の基幹産業である水産業

頑張ろう 気仙沼 南三陸  
3.11東日本大震災



メカジキを捕る漁師による授業 新城小

## 「普及させる会」が4小学校で食育授業

メカジキメンチコロツケ

### 給食で旬の味学ぶ

授業は、給食食材に選んだメカジキを捕る気仙沼市の漁師らの講話を聞いた。5年生46人の食育授業を実施した新城小(熊谷聖校長、児童251人)では、メカジキの突きん棒漁をする同市唐桑町小長根の佐々木夫一さん(64)が、漁師の仕事の面白さや海の魅力を伝え



メカジキメンチコロツケを食べる児童 面瀬小

いた。茂木諒太君(11)は「大きさは値段など、メカジキという魚のことがよく分かった。海の素晴らしさ、漁師さんの苦労と喜びも学んだ」と話した。面瀬小5年の高橋雄哉君(11)は「メカジキは刺し身も好きだが、コロツケもとてもおいしかった」と笑顔だった。吉田楓さん(11)は「漁師さんの頑張りが感じられる味だと思った。ご飯に合う」と喜んでた。同会の取り組みは復興庁の2014年度「新しい東北」先導モデル事業に選定された。子どもの魚離れ、地元水産業の復興という課題を踏まえ、魚市場に水揚げされたり、地元漁師が捕ったりした魚を使った給食メニューの提供を通じ、魚食普及と地域振興につなげる。臼井代表は「開発した地産地消のメニューをまずは地元の子に知ってもらう。そして県内、全国へと発信して広め、地域活性化につなげたい」と今後の活動への抱負を口にした。メカジキメンチコロツケは来年1月にも市の給食に出る予定で、児童へのアンケートや反応を見て、改良や新たなメニュー開発に役立てる。