

水産経済新聞

2015年(平成27年)

11

11 (水)
Wednesday

THE SUISAN - KEIZAI

メカジキで特別授業

気仙沼の魚を学給に普及させる会 市立九条小で60人受講

【気仙沼】市立九条小学校でこのほど、メカジキを題材にした特別授業と料理教室が行われた。水揚げ日本一を誇る特産品への理解を深めてもらおうと、地元の水産会社や漁協など関係団体、市などをつくる「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(白井壯太郎会長・白福本店社長)が企画したもので、児童らは漁業者やプロの料理人による出前授業、調理実習などを通してその魅力を五感で学んだ。

4日には6年生60人が本一であるとし、「これ遠洋マグロはえ縄船の元は誇らしいこと。自分の漁労長、田名網路晴氏の町をいろいろな人に自慢特別授業を受講。メカジキの生態や、はえ縄漁の操業方法などを勉強した。田名網氏が「メカジキは大きいものだ」と300キ。牛ほどのサイズにもなる「はえ縄漁業は毎日約150キもの縄を延ばす」などと話すと、児童らは目を丸くして驚いていた。

授業の後半では、東北未来創造イニシアティブの関沢太郎氏が、市で行っているメカジキのブランド化運動を紹介。気仙沼でのメカジキ取扱量は国内の50%以上を占め日

配人兼総料理長などを歴任した高木裕美知シェフを講師に、親子で調理実習を実施。メカジキやホタテ、ワカメなど地元産品を使った「気仙沼カレー」を振る舞った。

白井会長は「震災を経験して食がどんなに大切かを知った。子供たちには、地元の方に素晴らしい食材が数多くあることや、それらのおいしさを幼い頃から知ってほしい」と話している。



はえ縄漁について解説する田名網氏