

健康に良い魚食べよう

中井小で出前食育授業

開発など、子供の魚食離れの改善や地元水産業の振興のために活動している同会。食育授業は今年で3年目で、この日は元遠洋マグロ漁船員で唐桑海友会長の伊藤惇さん、県北部鯉鮪漁業組合の菅原和昭事務局長らが講師を務めた。

伊藤さんはマグロはえ縄漁の手法や、洋上での生活などを紹介。「船は外国の港に置き、飛行機で船を置いている国まで移動して出港することもある」などと語った。

菅原事務局長は「気仙沼の魚を美味しく食べられる幸せ」をテーマに講話した。普及させる会が準備したタブレット端末で、気仙沼港に水揚げされる魚の種類や郷土料理、魚が食卓や給食に出るまで多くの人たちが関わっていることを説明。

実践もしながら「魚の油は肉の油よりも凝り固しづらく、健康に良い」などと語り、魚や港町の魅力、漁業について詳しく語った。

三浦峻君は「普段はあまり魚を食べないけど、体にいいことなどを知り、もっと食べた」と思った。海の仕事についても学べた」と話した。

普及させる会では、今月21日までに、九条、小泉、小原木、津谷、階上の各小学校でも授業を開催。養殖や定置網など、さまざまな業種の人たちを講師に迎えて、授業をしていくという。

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会(白井壮太郎代表)による出前食育授業が1日、中井小学校(小松英紀校長)で開かれた。5年生の児童たちが、漁船員OBや漁業関係者から話を聞き、魚食の魅力や漁業文化に触れた。

気仙沼産産の魚を使った給食メニューの



魚食や漁業について学ぶ中井小の児童たち