

リアスの風

河北新報気仙沼地域版

魚食で学ぶ気仙沼

学校給食に普及させる会

小学校で
食育授業
流通や健康効果伝える

気仙沼市の水産会社などでつくる「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(白井壯太郎代表)による食育授業が1月下旬から市内数校で行われた。このうち1

月25日には九条小(熊谷聖校長、児童317人)であ

り、5年生52人が魚が漁獲され、家庭の食卓や学校給食に載るまでの経緯や、魚の栄養、健康効果を総合的に学んだ。

同会がウェブサイトに作成した気仙沼の水産業を学べる画面を、タブレット

端末で見ながら授業は進んだ。児童は手元の端末を操作しながら、楽しく魚や水産業を学んだ。

講師は同会メンバーの渡辺幸市さんで、同会が開発した「メカジキメンチコロツケ」が給食として出されるまでの流れを説明した。

渡辺さんは「気仙沼港はメカジキ水揚げ日本一。漁師さんが一生懸命捕ったメカジキは魚市場から加工場に運ばれる。さらに給食センターで調理され、みんながおいしく食べることができると話した。

児童は、漁師や仲買人、運送業者、加工業者、調理師だけではなく、メニューを考えたシェフ、栄養士ら一つの食材には多くの人が携わっていることを理解していった。

最後は牛脂と魚油を入れた瓶を氷水に浸し、牛脂が固まるのに対して、魚油がサラサラの状態のままであることを体感。魚には血液をサラサラに保つなど体にいい成分が含まれているこ



冷やしたときの魚油と牛脂の違いを確認する児童ら(九条小)

とを肌で知った。このほか特別授業としてカキ養殖業者の鈴木芳則さんが、カキの特徴や旬、おいしさなどを話した。児童らはノートを取りながら、気仙沼と水産業の関わり深さについて真剣に勉強していた。