

日刊みなと新聞

気仙沼産メカジキ給食に

生産者が都内小学校で教室

白福本店（宮城県気仙沼市）の白井壯太郎社長が代表を務める「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」は21日、魚離れを食い止め魚への興味を深めてもらおうと泰明小学校（東京都中央区）で5年生45人を対象に、食育授業を開いた。小学生らは「傷の多さで魚の価値は変わるのか」「臭くないか」など矢継ぎ早に質問。初めて聞く漁師らの話に興味津々だった。授業後は気仙沼産メカジキを使った学校給食を全校児童に提供した。同会は気仙沼の魚を通して

産業者が都内小学校で教室

「魚食や水産業の重要性などを伝え、地元の水産業復興に取り組む活動を行う。現在は気仙沼にとどまらず、県内外の小学校などで出張授業をしている。

講師は突きん棒でメカジキ漁を行う漁徳水産の小野寺庄一氏。小野寺氏は漁に使う5斤の突きん棒とメカジキの吻（ふん）を持参し小学生らに紹介した。突きん棒を持った児童は棒の重さに顔を歪めながらも満足げな表情を浮かべた。

タブレットを使った授業で児童らは、水産物が



突きん棒の重さに悪戦苦闘

食卓に届くまでの過程、気仙沼の漁業の歴史、魚の栄養についてなどを学んだ。

習。給食には、ミシュラン2つ星を獲った銀座 小十のシェフが考案したメカジキ