

# 気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 の活動が この度絵本にて紹介されました！！



小峰書店

～いちばん身近なSDGs～

## たのしい給食!

1巻 給食はすごい!

2巻 海の幸の給食

※全4巻シリーズのうち1・2巻に掲載!

本書は、主に全国の公立図書館や学校図書館向けの絵本となっております。

一般の方も書店にてお取り寄せ購入できますのでぜひどうぞ!



注目!

給食に地元の海の幸をとどけたい!

# 気仙沼の取り組み



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会の代表、白井壯太郎さん。マグロの遠洋漁業の会社「白福本店」の社長です。

サンマ、カツオ、マグロ、カジキ、サメなどさまざまな魚がとれる、宮城県の気仙沼漁港。ここでは、地元の漁業にかかわる人たちが集まって、「気仙沼の魚を学校給食に広めよう!」と活動しています。その代表をしている、白井壯太郎さんに話を聞きました。



## どんなことをしているの?

わたしたちは、気仙沼でとれた魚などのたくさんのおいしい食材を、学校のみならずにもっと食べてもらいたいと思っています。そのために有名なシェフにお願いして、給食で出しやすい献立を考えていただきました。これまでにメカジキのメンチカツや、マグロのペニエ（洋風の

天ぷら）などを給食で食べてもらっています。また漁師や養殖業者の人たちをお願いして、学校で漁業についての授業をしてもらう活動もしています。実際に働いている人の話を聞いて、漁業のすばらしさを知ってほしいと思っています。



学校で授業をする漁師の小野寺庄一さん。魚のたいへんさや、おもしろさをみんなに伝えてくれています。手に持っている長い棒は、漁で使うもり。メカジキに投げてつかまえます。



はじめて給食の献立に取り入れられた、メカジキのメンチカツ（左）とマグロのペニエ（右）。

## どうして給食で魚を食べたいの?

そう思ったきっかけは、2011年の東日本大震災です。あのときは食べ物がなく、本当にこまりました。「衣食住の中でいちばん大切なのは食だ!」と強く思いましたね。沿岸が落ち着くまでは漁もできず、食べ物をみんなにとどけることもできません。改めて、食をささえる産業の大切さに気づいたのです。

気仙沼の漁業を守っていくには、将来、自分も漁業にかかわりたいと思う子がふえてほしいと思っています。地元の魚を給食で食べて、「こんなにおいしい魚が気仙沼にはあるんだ!」と、その魅力に気づいてほしいです。

## 魚を通して、みんなに伝えたいことは?

日本では、漁業や農業など、食をささえる仕事につく人がどんどんへり続けています。国内での漁獲量や生産量がへると、外国からの輸入をふやさなければなりません。海外の食料にたよる割合が高いと、震災や感染症の流行、戦争などが起きたときに、食べ物が値上がりしたり、手に入らなくなったりするかもしれません。

日本は、海にかこまれていて、緑もゆたかで、本来、食べ物をつくる力のある国です。日本の食を守っていくためにも、国産の食べ物食べて、生産者たちを応援してほしいと思います。

写真提供/白福本店・気仙沼の魚を学校給食に普及させる会



たどってみよう！

# 食材が給食になるまで

食材が給食の料理になるまでには、いろいろな人がかかわっています。どんな人がかかわっているのか、宮城県気仙沼市の小・中学校の給食で出される、メカジキのメンチカツの例で、見てみましょう。



スタート!

## ① 海でメカジキをとる



まずは食材を手に入れよう!

魚は命ある存在。  
大事に食べてほしいです!

メカジキ漁師  
小野寺庄一さん



命に感謝して、残さず食べてくれたらうれしいです。

●突きん棒漁業



メカジキの位置を船の高いところから目で見て、もりをつく人に指示を出します。

わたしは、気仙沼の海で、メカジキの漁やワカメの養殖をしています。メカジキ漁の方法は、「突きん棒」とよばれるものです。突きん棒では、船の上からもりを投げてメカジキをねらいます。船を運転しながらメカジキの位置を教える役と、もりを投げる役の2人ひと組でおこなう漁です。突きん棒の漁期は7～8月です。その時期は、天気がよければ毎日海に出ます。一回の漁で1～数日くらいかけてメカジキをさがします。毎回とれるわけではなく、多くても10匹程度です。それに、まだ小さいメカジキは、資源を守るためにとらないようにしています。いつも海で魚に向き合っていると、魚も命がある存在だということをひしひしと感じます。

## ② 魚市場で売る

つぎは、魚市場！  
朝早くから仕事を  
してるんだって！



気仙沼の魚市場で、メカジキが売られるところ。気仙沼のメカジキは、鮮度がよく、人気が高い。

気仙沼港にあがる魚は、  
どれもおいしいですよ!

国産の魚は  
新鮮だからこそ、  
おいしいんです！  
ぜひ食べてください。



気仙沼漁業協同組合 魚市場係  
齋藤光昭さん

魚市場の役割は、漁師さんたちがとった魚をあずかって売り、その代金を漁師さんにわたすことです。メカジキはとても大きく、攻撃的な魚で、海での漁は命がけです。そんなメカジキの鮮度と衛生を守りながら販売するのが、わたしたちの仕事です。

メカジキは、夏は突きん棒でとりますが、秋から春にかけては網でとるので水あげがふえます。水あげの多い時期は、夜明け前から深夜まで、漁師さんと連絡を取り合って仕事をしています。

メカジキのメンチカツは、気仙沼のとれたたのメカジキを使うので、おいしくないわけがありません。国産の魚は、外国産にくらべて鮮度がとてもよく、おいしいんです。メカジキにかぎらず、ぜひたくさん食べてください!



### ③ 加工する

## 安心して食べられるように つくります！

食品ロスにも  
気をつけて  
むだが出ないように  
つくっています！



オサベフーズ 商品開発部 栄養士  
千葉百恵さん



タネ（カツの中身）を形づくるところ。



みんながおいしく食べられる  
ように、見た目よく、衣をつけ  
ていきます。

わたしの会社は、ハンバーグやメンチカツなどを原料から加工してつくる会社です。メカジキのメンチカツは、地元の漁師さんがとったメカジキを使っています。

工場の設備はかざられているので、どうすればおいしく、どれも同じ品質になるかをくふうしなくてはなりません。メカジキのメンチカツは給食用なので、給食センターであげることを考えて、火の通りやすさや、衣のつき具合などを調整し、味も、見た目もおいしそうに仕上がるように努力しています。

そして、なかでも気をつかうのは、安全についてです。骨などが入らないように目で確認するだけでなく、X線検査もおこなっています。給食の食材を加工する工程には、たくさんの方のうやうや気がいがあるんですよ。



みんなが安全に  
食べられるように  
くふうしてくれて  
いるんだ！



X線検査をして、骨やその他、食べられないものが入っていないか、チェックしています。

### ④ 給食センターにとどける

## 食中毒をふせぐため 温度に気をつけて運びます

オサベフーズさんからあずかったメカジキのメンチカツは、冷凍倉庫でいったん保管し、いよいよ給食に出される日になったら、給食センターに運びます。

学校の給食の食材を運ぶときには、保存温度がきびしく決められていて、一度でも温まってしまうと、すてなくてはなりません。食中毒をふせぐためです。だから、わたしたち運ぶ人も、配送時に温度が上がらないよう、すばやく積み下ろしをしています。漁師さんや加工業者のみなさんが心をこめてつくってくれたものを、台無しにできませんからね。

また、衛生管理も大事です。よけいなものが入らないように確認しながら、箱に入れて運びます。学校にとどく給食の食材は、たくさんの方の手をわたって、大事につくられたものなんですよ。

調理時間に  
おくれないように  
絶対に時間をまもって  
運びます！

カネダイ 水産食品事業部 営業部

白幡雄太さん



配送車。どちらの車両にも冷凍設備がついていて、  
温度管理がしっかりできる。

温度管理に  
とても気を使って  
運ぶんだね！



冷凍倉庫。とびらのすぐ  
そばに車をつけて、短い  
時間で積み下ろしできる  
ようにしている。





⑤ 調理する

安全に気をつけて調理しています！

食中毒をふせぐため、中まで火が通っているか確認します！



小原木共同調理場 調理員  
すがわらまさひで  
菅原政秀さん



食べるときにおいしい温度になるように、順番を考えて調理していきます。

衛生に注意してつくるのが大事なんだね！



わたしが働く調理場では、毎日約300食の給食をつくっています。朝8時ごろに業者から材料を受け取り、袋がやぶけていないかなど、材料の品質をチェックします。調理のときには、髪の毛やほりなどが作業着についていないか職員どうしでチェックし、手洗い・アルコール消毒をして、衛生に注意しています。

メカジキのメンチカツをあげるときは、食中毒を予防するため、あげがりの温度をはかって、中まで火が通っているかを確認しています。学校にとどける配送車にのせるまで、調理員みんなで、いしょうけんめいつくっています。

写真提供/小原木共同調理場

給食ができるまでの栄養士の仕事

みんなが協力してつくります！



気仙沼市管理栄養士会会長・みやぎ食育コーディネーター  
千葉 マキさん

栄養たっぷりのおいしい給食を考えます！

みんなに必要な栄養を、給食からおいしくとってもらうことを考えるのが学校栄養教諭の仕事です。1か月分の献立を考え、かざられた予算の中で、バランスよく栄養がとれるようにします。献立が決まったら、食材を各業者に注文します。

メカジキのメンチカツをはじめ給食に取り入れたときは、加工業者の人と、調理場での調理の仕方や、食物アレルギーの問題、衛生管理のことなどをたくさん話し合っ、意見を取り入れてもらいました。みんなの「また食べたい！」という声を聞くと、この仕事をやっていて本当によかったと思います。



メカジキのメンチカツ

たくさんの人が、給食にかかっているんだね。ほかの食材ではどうかな？ みんなの学校の献立についても調べてみてね！



写真提供/白副本店・気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

いただきます！



千葉さんに聞いた！

まだまだあるよ！ 給食のくふう

くふう1

旬の食材や地元の食材を選ぶ！

なるべく旬の食材や、地元の食材を選ぶようにしています。鮮度がよくおいしい食材を使うと、調理のときにうす味にしても、おいしく食べられます。

くふう2

給食の食材にはきまりがたくさん！

給食に使う食材や配送には、衛生のことなど、細かい決まりがあります。かかわる人みんながルールを守っているからこそ、安全な給食が食べられるのです。

くふう3

最後のチェックは、校長先生が！

学校にとどいた給食は、まず、校長先生が食べて、異常がないかチェックします。これを「検食」といいます。検食でオーケーが出たら、教室にとどけられます。