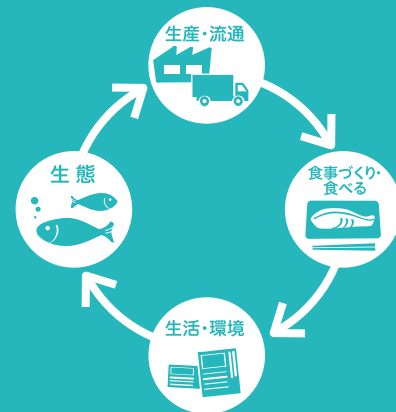


さかな丸ごと食育 ニュースレター



2014年7月31日発行

一般財団法人東京水産振興会

創刊にあたって

私ども一般財団法人東京水産振興会とNPO法人食生態学実践フォーラムは、これまでに全国各地で「さかな丸ごと食育」実践活動を行ってまいりました。

これらの実践活動はおかげさまで、今年で5年目を迎えることとなります。これまでにいただいた多くの方々のご協力やご指導に感謝するとともに、私どもの活動をさらに多くの方に知ってもらいたい、自分たちの活動をもっと高めたいとの思いで、年間数回「さかな丸ごと食育」ニュースレターを発行いたします。

このニュースレターが、皆さまの活動のさらなる向上につながるとともに、「さかな丸ごと食育」の輪が広まることを期待しております。

一般財団法人東京水産振興会 専務理事

渥美 雅也

P2 リレーメッセージ 「さかな丸ごと食育」ニュースレター創刊に乾杯!

足立己幸 (NPO 法人食生態学実践フォーラム理事長、女子栄養大学名誉教授)

「さかな丸ごと食育」実践報告

P4 ニコニコキッチン・さかな探検隊～銀鮭編…宮城県仙台市

P5 サポーターから広がるおさかなミュージアムの「食育セミナー」…豊海おさかなミュージアム

P7 親子で探検! イワシを丸ごといただきます!…兵庫県姫路市

No.

1

第1回 「さかな丸ごと食育」 ニュースレター創刊に乾杯！

足立 己幸



はじめに

待ち望んでいた「さかな丸ごと食育」ニュースレター第1号が、表紙に描かれた魚たちが泳ぐようにすすいと、全国各地の多くの人々に届くことを、心からうれしく思います。

2003年に「さかな丸ごと食育」研究が出発してから今までも、「さかな丸ごと探検ノート」や食育プログラム、そのマニュアル書やさらにその基礎となった研究報告書などを作成・公表し、多くの人々と活用してきました。おかげさまで「さかな丸ごと食育」サポーターは全国で1万4700人を超え、それを支える養成講師や専門講師も全国各地それぞれの場で495人が大活躍をしています。多くの方々のご支援をいただき、広がってきたことに感謝申し上げます。

これまでの研究・実践の成果や課題を活かして、ぐんと前進したい、もっと多くの人々と「さかな丸ごと食育」の間になり活動したいという期待が膨らんで、今回のニュースレター第1号が発行されました。

リレーメッセージは、「さかな丸ごと食育」への思いを関係者が自由に書いて、リレーしていくページです。今回は創刊を祝って、「さかな丸ごと食育」の発想から関わってきた私が、これまでの活動やこれからの期待について書かせていただくことになりました。今まで出されている教材や報告書等と一緒に読んでいただければ幸いです。

「さかな丸ごと食育」は、なぜ生まれたの？

魚を細かな成分に分解してしまわないで、魚のありのまま・そのもの(魚丸

ごと)について、正しく知りたい。魚の生産から食卓まで、健康・生きる力の形成や環境との関わりを含む「食の循環」の視野で知りたい。それらを活かした食生活をどうしたらよいかについて考え、生活に活かしたい。多くの人が実行可能な地域社会や環境を作りたい……というとても大きな夢を抱く人々が集まって、「さかな丸ごと食育」の活動は生まれました。

まず、基礎的な研究、その結果を活かした「さかな丸ごと食育」プログラム・教材開発研究をふまえて、内容の確認と充実をしてから、全国的な組織的な食育活動へとすすめてきました。

どんな活動をしているの？ 成果は？

大きく3つの活動から成り立っています。図1の左から、(1)「さかな丸ごと食育」の基礎的研究活動、(2)その成果を活かした食育プログラム・教材開発研究と、(3)多様な実践活動(食育・人材養成・ネットワークづくり等)です。この活動のプロセスや成果が、(2)の再検討や、(1)の研究課題を提起するなど双方向で循環している、少しずつ進歩してらせん状に高まっていくすすめ方です。実践と研究が両面から幾重にも関わって活動が進んでいます。

今回創刊した「さかな丸ごと食育」ニュースレターは、(3)多様な実践活動

の一部に位置づきます。わずか8ページのレターですが、各ページは図1に描いた研究と実践の積み重ねが作りだす、貴重な内容にとらえることができます。

「さかな丸ごと食育」の特徴は？

「さかな丸ごと食育」の活動は「食生態学研究と実践」を基礎に、食に関わる多分野の人々とすすめてきたことから、さまざまな立場から特徴を挙げることができます。本年3月に内閣府食育推進室が全国に公表した「地域に根差した民間団体の取り組み事例集 一作って、食べて、伝えよう食育」のp19～25「特定非営利活動法人食生態学実践フォーラム“食に関わる専門家を支える”」のp21～22にも紹介されています。ここでは、ニュースレター創刊を機に、食育の主人公である「さかな丸ごと食育」学習者の立場から、重要な特徴を挙げました。

- 食について、魚を例に“楽しい学び合い”をめざしている。
- 「食は人間らしく生きることにとって大事」について、魚を例に、研究や実践で検証してきた“根拠のある内容”を基礎に学びあう。
- 子どもから高齢者まで(英語版も作っている)、外国の人々も)共有できるように作った「さかな丸ごと探検ノート」を、自分たちに合った使い方を考えながら活用できる。探検ノートなので、何回も、いつでも、誰とでも、マイペースで学び合える。
- 「さかな丸ごと食育」学習会で学んで「さかな丸ごと食育」サポーターの認証カードを受け取るので、養成講師や特別講師から学んだ知識やマインドを、家族・友人や仲間・地域の人々にどん



どん伝えて、食の輪を広げるネットワークづくりができる。

なぜ、魚なの？ 丸ごとなの？

「魚は日本人にとってよい食物だ」といわれてきました。魚の中に含まれている成分の生理効果だけでなく、魚そのものが日本人の食事全体、食生活、生活や環境にとってよいのか、その理由や特徴を活かした食生活や環境づくりをどうすればよいのか、「さかなと人間と環境の循環」(図2、さかな丸ごと探検ノート p2～3)で知りたい。しかし、これらの質問について、専門的な研究が非常に少ないのが現状です。

日本人で魚を食べる人が少なくなっている。外国の人々は魚や魚料理に関心が高まっているといわれているのに、日本人は食べない、作らない、知ろうとしない、関心のない人が増えています。この異常な方向を変えたい。どうすればよいのかを知りたい。

魚にはシラスイワシから、巨体のクロマグロまで、大きさも形も多種多様ですが、その多くについて、全身を丸ごと

と見ることができます。「地域で生活する人間が生物を食物として食べ、生活し、環境に影響を及ぼしていく」全体を具体的に知るうえで、大変わかりやすい生物といえます。特に、海や川や沼に生きる魚たちは、環境変化に直接影響を受けるので、「環境との関わり」を具体的に知ることができるからです。

魚は環境と密接に関わっているの、地域の特徴が色濃く多様です。漁法・加工や流通システム・調理法・食べ方や食文化・廃棄や再利用のそれぞれに地域性がはっきりしています。ですから、今求められている「地域性を活かした食育」「食の循環を活かした食育の輪(内閣府、食育ガイド)」の学習そのものなのです。

ニュースレターへの期待！

地域やグループの特徴をフルに生かした“多様な食育活動”のねらい・プロセス・成果や課題や悩み・次へのプラン等が、全国から寄せられて、「さかな丸ごと食育」の輪が広がっていくことを願います。

足立 己幸 (あだち みゆき)

NPO法人食生態学実践フォーラム理事長、女子栄養大学名誉教授、名古屋学芸大学名誉教授、保健学博士、管理栄養士。専門は、食生態学・食教育学・国際栄養学。農林水産省水産政策審議会委員、厚生労働省審議会委員等を歴任し、現在は内閣府食育ボランティア表彰選考委員長。日本公衆衛生学会、日本健康教育学会、日本生活学会の各名誉会員、等。「食生態学」を提唱し、その研究成果をふまえ、地域みんなで共有できる食教育教材等を開発。2003年に開始した「さかな丸ごと食育」研究プロジェクト、その成果をふまえた「さかな丸ごと食育」プログラム・教材開発に関する研究の座長・研究代表者。

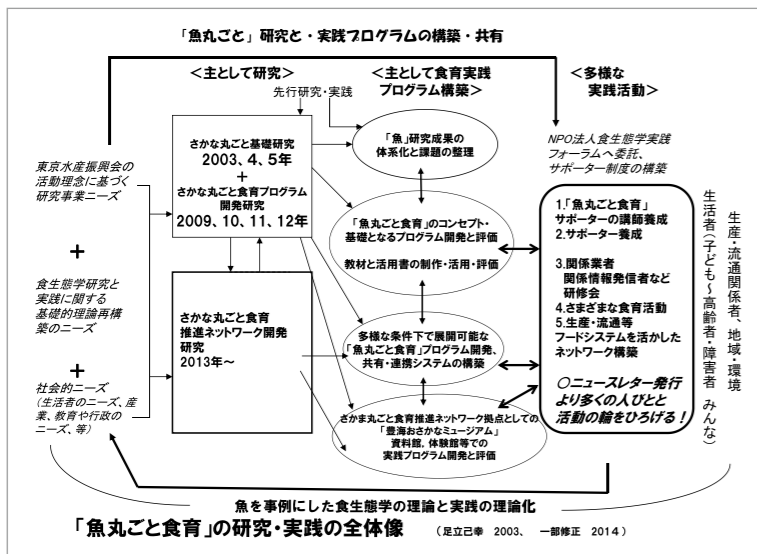


図1

ニコニコキッチンさかな探検隊 ～銀鮭編

2014年5月17日

実践者：平本 福子（宮城学院女子大学教授）

宮城県
仙台市



さかなと人間と環境の循環図 ～ももとの海のところの探検

「さくらっこニコニコキッチン」は、宮城学院女子大学平本ゼミと仙台市のマイスクール桜ヶ丘が連携して実施している活動で、小学校3年生から中学校3年生までの24名が参加しています。同大学教授の平本福子さんの指導のもと、今まで、イワシ、サンマ、アジと「さかな丸ごと食育」を行ってきました。昨年は、塩釜の卸売市場やスーパーマーケットに行き、フードシステム（流通）について学習しました。「今回は銀鮭。初めて生産者の方を招いて、ももとの海のところを探検することになります。これで、食卓からお店、市場、海（生産）へと『さかなと人間と環境の循環図（さかな丸ごと探検ノートp2～3）』を1周したことになります」と平本さん。

さて、自分の名前とともに、それぞれが好きな魚を発表する自己紹介で、スタートしました。

銀鮭の稚魚は、 川から直接、海に行く!?



銀鮭をさばく阿部一洋さん。安全な餌を使い育てているので、安心して食べることができる。

始まりの会の後、銀鮭がどのように生産され、食卓までやってくるのか、南三陸町志津川から来ていただいた、宮城県漁業協同組合志津川支所の阿部富士夫さん、阿部一洋さん、実際に銀鮭の養殖を行っている佐藤正浩さんの3人にお話ししていただきました。

まず、プロジェクターに映し出されたのは、東日本大震災で流された佐藤さんの船。3キロも離れた陸地に、無傷で上がっていたそうです。銀鮭は、上流の養殖場で稚魚になり、その稚魚は秋に海の生けすに放たれます。ここで、本来ならば、真水から塩水（海水）に二晩かけて少しずつ慣らしていくのですが、震災でそれができなくなり、直接、海水に放流したところ、結果的には大丈夫だったそうです。「出荷が途絶えると、次の年に続かなくなるので、ホッとしました」と佐藤さん。

その後、志津川湾の生けすで育った銀鮭は水揚げされ、近くの加工場へ。そして、スーパーマーケットなどに運ばれます。「昨年、みんなでスーパーに見学に行ったよね。そのときのことを



子どもたちに、卸し方を教える佐藤正浩さん。学生も真剣な表情。

思い出してごらん」という平本さんの言葉に、子どもたちは大きくうなずいていました。

今朝、釣ってきた獲りたての 銀鮭を卸して、銀鮭料理をつくる

さあ、いよいよ、丸ごと1尾の銀鮭を卸して調理します。何とこの銀鮭、朝4時に佐藤さんが釣ってきた獲りたて。「銀」の名のとおり、うろこはピカピカに光っています。包丁を入れるたびに、「おー」という大きな歓声。あっという間に三枚卸しになりました。もちろん、丸ごと1尾、アラも使います。

卸した銀鮭は、さっそく各班に配られました。今回はビュッフェ方式なので、それぞれの班で1品担当するというもの。身を手で丁寧にはぐし、フレークにして「銀鮭のちらし寿司」に。細く切ったジャガイモを銀鮭の上にのせて焼く「鮭のジャガバタ焼き」。色とりどりの野菜と一緒にせいろで蒸して「蒸し鮭野菜」に。アラとたくさんの野菜で「銀鮭のあら汁」に。焼いた銀鮭をだし汁でいただく「銀鮭だし茶漬け」。下味をつけて油で揚げた「銀鮭のから揚げ」に。どれもとってもおいしそう！

そして、佐藤さんたちがつくった「銀鮭の刺身」も加わります。

さまざまな銀鮭料理を味わう ビュッフェ

子どもたちが作った銀鮭料理は、大皿に盛られ、ネームカードを添えて、机に並べられました。まずはみんなで、

机の周りを1周して、お互いの料理をよ〜く見ます。次に各班の代表が、「市販の鮭フレークより絶対おいしい!」「見た目がとっても鮮やか! 蒸したので鮭のおいしさが引き立っています」「鮭の頭を丸ごと入れたあら汁です」などと、セールスポイントを発表。刺身班の阿部さんは「新鮮なのでとてもおいしいです。脂がのって、生臭さありません。ただし、包丁さばきが不得手なので、うろこが残っているかも」と笑いを誘っていました。

生産者・地域・大学の絶妙な 連携プレーで、質の高い学習会

みんなでおいしくいただいた後には、今日の探検の振り返りです。一人ずつ感想を発表しました。「全部同じ鮭だけど、こんなにいろんな料理ができて、いろんな味が楽しめて、楽しかった（小学5年生）」「5年生のときからずっと来ているけれど、どんどんおいしく



せいろに野菜を敷いて、その上に銀鮭の切り身を入れる。左上が平本福子さん。



阿部富士夫さんも一緒に。左から、鮭のジャガバタ焼き、銀鮭のちらし寿司、銀鮭のから揚げ。

なってきた（中学3年生）」「魚がそんなに手間をかけて育てられているのを始めて知りました（小学3年生）」「鮭の餌がドッグフードみたいでびっくりした（小学4年生）」「震災があっても銀鮭の養殖を続けていることがすごいと思った。漁師さんがいるおかげで、私たちがおいしい魚を食べられるんだと思った（中学2年生）」などが挙げられました。

「子どもたちの送迎や面倒は、マイスクール桜ヶ丘の地域コーディネーターの方が、責任を持ってやってくださいます。ですので、私と学生たちは、プロ

グラムづくりや準備などに集中して取り組むことができ、質の高い学習会を行うことができます」と平本さん。学生スタッフは、必要以上に子どもたちに手を出しすぎることもなく、とても自然に接していました。今まで継続してやってきた成果なのでしょう。そして今回は生産者の方を招いて、より一層、地域とつながることができ、「さかなと人間と環境の循環」について理解を深めることができたのではないのでしょうか。次回どんな風になるか、とても楽しみです。（文責：越智直実）

サポーターから広がる おさかなミュージアムの「食育セミナー」

2014年5月17日

東京都中央区
豊海
おさかな
ミュージアム

実践者：高橋 千恵子（NPO 法人食生態学実践フォーラム理事）・木村 恵（一般財団法人東京水産振興会）

「さかな丸ごと食育」サポーターが、 リーダーとして学習会をサポート

地域の小学生と一緒に豊海おさかなミュージアムの「食育セミナー」は、これまで、夏・春休みを利用し6回実施してきましたが、今年度より毎月定期的に行うと検討してきました。一番の問題はスタッフの確保です。そこで協力を願ったのが、ミュージアムで育った「さかな丸ごと食育サポーター」の方々です。子どもセミナーの他に、定期的に成人を学習者

としたセミナーを2年間実施してきて、リピーターのサポーターはある一定の学習レベルを習得されました。その方々をリーダーとして、小学生の学習会をサポートしてもらおうというものです。幸い、10名の方から賛同が得られ、第1回目が旬のカツオをテーマに実施されました。

カツオを見て触って、 生物であることを実感

「カツオの体はざらざらしていないね。つるつるだよ」「背中にピタッと背

びれが入っちゃう」と、丸ごとのカツオに触り、背びれを引っ張ったりしながらカツオの体を探検した後、三枚に卸すところを見学です。包丁を持つのは、ミュージアムのある豊海町に事務所を構えるJAFIC（一般社団法人漁業情報サービスセンター）の職員である緑川聡さんです。カツオの生態の話をしながらかつ、我慢の出刃包丁で切り分けてくれました。頭を落とし、背びれと周辺の硬い皮をはぎ、内臓を切り開いていくと、「わー、えぐい!」「内臓でかい」と、あちこちか



カツオを卸す様子を見て、思わずのけぞる子どもも。



リーダーさんのサポートで「カツオのたたき」を作る。



みんなで揃って「いただきます」。カツオもごはんも付け合わせの野菜も完食！

ら興奮した声が飛び交いはじめます。緑川さんの大奮闘のおかげで勝浦から運ばれてきた3 Kg 強の立派なカツオから、見事な4本の柵が切り出されました。

自分で作ったから、特別おいしく食べられる

各グループにカツオの柵が分配され、リーダーさんと一緒に、カツオのたたきづくりに挑戦です。フライパンで表面を焼き、氷水で粗熱をとった後、いったん冷蔵庫で預かるその間に、副菜(ちぎりレタスのごまみそ和え)と、わかめスープを協力しながら作りしました。

さあ、カツオのたたきの盛り付けです。各自で慎重に身を切り分け、あらかじめリーダーさんが準備した野菜と一緒に盛り合わせます。自分のお皿に、自分で選んだ野菜と自分で切ったたたき、各自の個性が光る1品ができあがりました。小さい声で、「野菜はあまり…」という子にリーダーさんが、「何もないとカツオが寂しいから、少しだけ野菜をのせてみたら？」と声かけする場面もみられました。

食卓に並んだ主食、主菜、副菜、汁、箸の位置を確認した後、参加者全員で「いただきます」「おいしい!」「切っているときは生臭かったのに、全然臭くない」という声各グループから聞こえます。「さかなの中がとろーりとし

て、ごはん合っておいしい!(小学2年生)」「すごくモチモチしていておいしい(小学3年生)」など、カツオのたたきは好評で、ごはんも付け合わせの野菜も、しっかり食べることができました。

生きていたものを食べていることがわかったから、大事に大切に食べられる

共食後は、今日の学習の振り返りで、「カツオのたたき」の料理カードを作成しました。「次に作るときに工夫したいこと」の欄には、「レモンをのせたい(小学1年生)」「トッピングをもう少し多めにしておいしく食べたい(小学2年生)」などの具体的な目標も見られました。

終了時の会では、一人ひとり感想を述べ合いました。「私たちがいつも生き物から命をもらっていることが改めてわかった(小学6年生)」「生きていたものを食べているから、大事に食べたいなと思った(小学5年生)」と、食べ物と人間の関係について改めて気づかされたという感想も挙げられました。「友達(魚)がぼくたちのエネルギーになるのはうれしいけど、友達(魚)がいなくなるのは嫌だ(小学3年生)」のように、おさかなミュージアムの食育セミナーがきっかけとなり、魚と仲よくなれる子どもが増えるとうれしいです。

子どもたちとしっかり向きあっているリーダーさん

学習会終了後、リーダーさんと情報交換をしました。「カツオの解体で、男女の反応が違った。男子は机にかじりつき前のめりになって緑川さんの手元を見る子が多く、女子は一步引いて見ていた子が多かった。性別でこんなに違うなんてびっくりした」「グループの子に、焼いた後、どうして氷水に入れるのか質問された。『冷たい水に入れると身が締まって臭みもとれる』って説明したら、食べながら『本当だ、臭くない。おいしい』と言って食べていた。本当だと言ってもらえて安心した」「みんな、おいしそうによく食べていた。グループの子は、誰も残さなかった」と、子どもの様子を次々に伝えてくれました。

豊海おさかなミュージアムは、「食育活動を通し、地域住民の交流の場になっていきたい」という大きな目標があります。「子どもがかわいくて楽しかった」「また手伝わせてください」と帰っていかれたリーダーさんたちと子どもの交流は始まったばかりですが、今後、地域にどのように根つき発展していくのが、楽しみでもあり期待されます。また、こうしたサポーターのリーダー的な存在が制度化されるとうれしいです。(文責：高橋千恵子)

親子で探検！ イワシを丸ごといただきます！

2014年6月7日

兵庫県
姫路市



魚を初めて触る、煮干しでウォーミングアップ

「お魚が好きな人、手を挙げて」、子どもたちの緊張をほぐすように問いかける姫路地域活動栄養士会の高野幹子さん。この言葉に、半分くらいの子どもたちが手を挙げました。「じゃあ、お魚を触ったことある人?」、手は挙がりません。高野さんは、今日作る味噌汁のだしに使う煮干しを持ってきて、一人ひとりに配りました。「目もついているよ。頭もあるね。煮干しは、今日みんなが手開きするイワシの仲間だよ」と話しかけました。最初はこまごま触っていた子どもたちも、興味津々です。「ポキッと頭を取ってごらん。黒いところが内臓だよ。どんなニオイがする? ちょっと噛んでみて。おいしい? おいしいものだから、いーだしが取れるんだよ」。知らない間に、子どもたちもお母さんたちも、高野さんの魚ワールドに引き込まれていきました。

イメージトレーニングでぱっちり! イワシの手開き

「姫路の特産は、アナゴだよ。今日

はアナゴの代わりに、イワシでかば焼きを作ります。おっきいイワシを買ってきたので、まず、みんなに手開きをしてもらいます」。榎田圭子さんが、自作の「手開きくん」を持って登場しました。何でもこの手開きくん、デモンストレーションを見ただけでは、うまく手開きができないので、その前にイメージトレーニングをしてもらうために、自分で作ったのだとか。「イワシの頭の付け根に人差し指を入れて、そのまま内臓も一緒に

調理室に移動して、さあ、本番です。手開きくんは血が出なかったけれど、本物のイワシは血がたくさん出ます。「イワシという漢字は、魚へんに弱いと書くんだよ。だから、手開きしたイワシは、流水ではなく、ため水で血を洗ってね」と榎田さん。それぞれがイワシを手に取り、お母さんと一緒に手開きを始めました。イメージトレーニングをしたせいか、思いのほか皆、上手です。大人でも難しい骨を引き上げるところも、

うまくできていました。「イワシはギリギリまで入るかどうかわからないので、手配がとて大変です。手開きがしやすい大きくて新鮮なものが手に入らずに、サンマでやったこともあります。今回は、しけで無理かもしれないと言われていたにもかかわらず、海に近い白浜地区だったので、白浜のお魚屋さんが何とか手配してくれました」と榎田さん。

「さかな丸ごと食育」で広がった活動

姫路地域活動栄養士会は、積極的な健康づくりに貢献することを目的に、姫路市在住の栄養士・管理栄養士による自主活動グループとして、32年前に発足しました。野菜啓蒙の幼児栄養教室「キャロッピー(キャロット&ピーマン)」を立ち上げ、手づくり教材を活用した出前授業等を行っていましたが、2年前から「さかな丸ごと食育」にも取り組むようになりました。

高野さんは言います。「『さかな丸ごと食育』を始めてから、魚を通して、食べるだけでなく、人間・環境・社



さかな丸ごと探検ノードを使って語りかける高野幹子さん。独特の語り口で魚ワールドへ。



榎田圭子さんは、自作の「手開きくん」で、わかりやすく説明。



お母さんと一緒にイワシの手開き。「どう、上手でしょ?」

会を考える視点を持つようになりました。私たち自身の視野が広がったということです。また、地域の魚屋さんとの情報交換・交流が持てるようになったことも、大きな変化です。若い世代の魚離れが叫ばれて久しいですが、ここ白浜も例外ではありません。そんな中で、地域の魚屋さんや市場の人とつながりを持ち、情報交換していくことで、何かしらできるのではないかと考えています

小さい子も参加できる、親子でやるよさ

手開きは、一人3尾ずつはやったで



大きくてりっぱなイワシ。白浜のお魚屋さん
が苦労して手配してくれた。

しょうか。年中さん、年長さんもいましたが、最後まで皆、嬉々として行っていました。小さい子にとっては、調理台が少し高いので、フライパンで焼くのはちょっと大変です。ここはお母さんの出番。親子で協力してかば焼きを完成させました。

「子どもだけの学習会の場合、どうしても高学年が対象になってしまいます。その点、親子で開催すると、低学年や幼児も参加できるようになります」と高野さん。また、「子どもにあまり料理の手伝いをさせていなかったのですが、今回、楽しそうにイワシの手開きをしていて、とてもいい経験ができました(30代)」という感想にあるように、日頃、見ることでできない子どもの一面に気づかされることもあるでしょう。その他、お母さんたちからは、「魚は好きですが、切り身や調理済みのものしか食事に出さなかった

ので、子どもにも大人にも、手でさばくところからやらせてもらえて、とてもよい経験になりました(30代)」「最近、スーパーでも魚を買うことが少なくなってきましたが、もう少し意識して魚料理を作ってみようと思いました。イワシの手開き、必ず家でもう一度してみます!(30代)」などの感想が挙げられました。

全体として、とても和やかで、しかもスムーズに、丁寧に行われた学習会という印象でした。これはスタッフ間の信頼関係はもちろんですが、明確な役割分担、情報の共有によるものと思います。「信頼はしているけれど、事前に文字で伝えて情報共有することで、お互いの安心感につながります。そして、それにより150%の力が発揮できるようになります」という高野さんの言葉に、大きくうなずいた次第です。
(文責：越智直美)

TOPICS

旬のお魚学校 — カツオ

豊海おさかなミュージアムでは、6月7日(土)に「旬のお魚学校—カツオ」を開催しました。参加者は近隣住民の家族など総勢64名。当日はカツオの先生として、高知県黒潮町から元カツオ漁師の明神努さん・多紀子さんご夫妻と明神喜久生さん・みやさんご夫妻、それに茨城大学客員教授の二平章氏をお招きしました。勝浦から届いた丸ごとカツオをさばき、薫焼きカツオたたきづくりを楽しみました。薫焼き体験後は、全員

で食事をし、薫焼きカツオたたきの他、カツオのあら汁もおいしくいただきました。また、ごはんにかつオのたたきをのせ、特製の醤油だれとお湯をかけて食べる「湯かけ飯」も特別に振る舞われ、「私も！僕も！」とたくさんの方が挙がっていました。ミュージアムでは今後も、旬のお魚学校を開催する予定です。



※ 東京水産振興会は、魚や食に関する情報を発信する場として豊海センタービル内に「豊海おさかなミュージアム」を運営しております。ミュージアムでは、常設展示の他に「旬の魚」企画展や魚に関するイベントの開催、魚を中心とした食事づくりの大切さをテーマにした「豊海おさかなミュージアム食育セミナー」などを開催しています。

■ 編集後記

「さかな丸ごと食育」ニュースレター創刊号が「さかな丸ごと食育」を支えてくださっている方々のおかげで誕生しました。今回は、多様な実践活動の中から、生産者と協働の事例、豊海おさかなミュージアムを拠点とした事例、地域での広がりを特徴とした3事例を取り上げました。足立己幸先生をはじめ、平本福子先生、高橋千恵子氏、高野幹子氏のご尽力に感謝申し上げます。(M)

編集 OCHI NAOMI OFFICE

発行

一般財団法人東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル7階 tel: 03-3533-8111 fax: 03-3533-8116

<http://www.suisan-shinkou.or.jp/>