

水産振興

「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開 - 水産分野における就学前食育の検討 -

愛媛大学

副学長 若林良和

株式会社ミナトフーズ 企画室

室長 阿部 覚

第 612 号

(第52巻 第12号)

編集
発行

一般財団法人 東京水産振興会

「水産振興」発刊の趣旨

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的な見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともにその総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかってわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処以、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和42年7月

財団法人 東京水産振興会
(題字は井野碩哉元会長)

目次

「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開

—水産分野における就学前食育の検討—

第612号

1. はじめに	1
2. 「ぎょしょく教育」の視点と概念	4
(1) 背景と視点	4
(2) 概念	4
3. 「ぎょしょく教育」の軌跡と地域的な意義：愛媛県愛南町	9
(1) 着手と展開	9
(2) 地域的な意義	13
4. 児童・就学前児童の「ぎょしょく教育」：石川県七尾市	18
(1) 経緯	18
(2) 学童(放課後児童クラブ)の活動(平成26年度～平成28年度)	21
(3) 学童(放課後児童クラブ)の活動(平成29年度)	32
(4) こども園・保育園の活動(平成28年度～)	39
(5) 活動に関わる方々の反応と課題	47
(6) 「ぎょしょく教育」の課題と潜在力	50
(7) まとめ	56
5. 乳幼児を対象とした「ぎょしょく講座」：愛媛県今治市	57
(1) 背景	57
(2) 必要性	60
(3) 実践と評価	64
(4) プログラムの提案	84
(5) まとめ	105
6. おわりに	107

「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開

－水産分野における就学前食育の検討－

愛媛大学 副学長 若林 良和

株式会社ミナトフーズ 企画室 室長 阿部 覚

1. はじめに

現在の日本社会は、人生 100 年時代と呼ばれるようになり、大きな社会変革の時期にさしかかったといえよう。生涯にわたって健全な食生活を実現することが求められる一方で、将来の社会の担い手である子供の食育、具体的には、乳幼児期である就学前児童の食育の重要性も指摘されている。

近年の食育白書をみると、乳幼児の発達段階に応じた栄養指導の徹底した充実が求められ、平成 27 年度からスタートした「健やか親子 21」では、食育を含む母子の健康増進が図られている。また、保育所・幼稚園・認定こども園における食育推進の必要性も指摘され、各種の指針や要項において、食に関わる体験を積み重ねること、食べ物への興味や関心を醸成することなどが明記されている。

多方、水産白書や食料・農業・農村白書では、食の知識と選択する力を涵養していくために、命をはぐくむ「食」とそれを生み出す農水産業の大切さを理解し、地域独自の農水産物が持つ魅力を周知することを重視している。地域の水産業にみられる特性を十二分に生かした食育実践が不可欠であり、都市と農山漁村（消費者と生産者）の交流（産消交流）と連携の促進、さらには、地産地消など環境と調和のとれた食料の生産と消費の展開など、地域水産業や漁村地域が果たすべき社会的・経済的な役割は大きい。

こうした状況下、2005年より、筆者らは総合的な水産版食育である「ぎょしょく教育」を提唱し実践してきた。愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームが組織され、地域、とりわけ、「地元」を意識した取り組みを愛媛県南部の南予地域において展開してきた。地域に根ざして魚食普及と食育推進の止揚を意図した「ぎょしょく教育」の実践は10年余りを経過し、多様な取り組みが各地で展開され、その成果が生まれている。その詳細については、若林良和編著、『ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産版食育の実践と提言』（筑波書房、2008年）をはじめ、筆者らは様々な機会を通して公表してきた。

そこで、本稿では、7つの「ぎょしょく」をもとにした食育実践の活動軌跡を具体的な実践例から紹介して成果を整理する。その上で、これまで重視してきた「地域」に加えて、新たに「世代」にも注目して、これからの新たな展開のあり方を展望したい。筆者の若林は日本食育学会誌の巻頭言（『日本食育学会』12（2）、2018年、p.1）で、地域に根ざした食育の重要性と食育実践論の体系化の必要性を強調した。その関連から、今後の新展開の一つとして、本稿でのキーワードは「就学前」である。ここで言う、「就学前」とは、乳幼児と就学前児童のことである。彼らに対する食育、つまり、「就学前食育」に「ぎょしょく教育」を展開することの有効性を検討して、新たな提案をするのが、本稿の目的である。

最後に、本稿の流れ・構成を説明しておきたい。まず、「ぎょしょく教育」の視点と概念を再確認した上で、これまでの実践内容をトレースし、その活動の評価・効果を整理する。次に、具体的な実践の3事例を紹介する。それらは、「ぎょしょく教育」授業の発祥の地でパイオニア的な取り組みをしている愛媛県愛南町、学童・幼保期の後継的な取り組みを展開している石川県七尾市、乳幼児の先進的な取り組みを推進している愛媛県今治市の事例である。そして、最後に、事例検討を踏まえて、地域ぐるみの総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」の新展開の可能性について検討する。

なお、執筆の分担であるが、若林が1～3、5～6を、阿部が4、6をそれぞれ担当した。

(若林良和)

2. 「ぎょしょく教育」の視点と概念

(1) 背景と視点

私たちの食生活は、米や魚が中心の「日本型」から、小麦や肉などの「欧米型」へと大きく変化した。そして、魚の生産から消費に至る環境が変容するなか、健康食品ブームなどで魚が見直されつつあるものの、日本人の「魚離れ」は歯止めがかからず、若年層のそれが顕著である。このことは、厚生労働省や総務省の統計に示される魚介類の摂取量や購入量、食料支出額に占める生鮮魚介類の比率からも裏付けられる。また、これまでの『水産白書』でも「魚離れ」の現状が度々、紹介されている。

そこで、従来の取り組まれてきた魚食普及の止揚、食育基本法の施行に伴う食育の推進を統合して効果的に展開するために、新たに提唱し実践しているのが「ぎょしょく教育」である。社会科学的なアプローチによる総合的な水産版食育として、その視点は①地域の特性を念頭に置き、地域の水産業や漁村の生活文化を活かすこと、②魚食普及や栄養指導を踏まえ、魚と食（生産と消費）の再接近を図り、食料供給などを念頭に置くこと、③フードシステム（魚の生産から加工、流通、販売、消費に及ぶ一連の流れ）として魚を位置付けて包括的に把握することの3つである。

(2) 概念

「ぎょしょく」と聞けば、魚食を想定し、魚食普及を意味するが、ひらがな表記にすることで、魚の生産から消費、生活文化までを含む、幅広く重層的な内容として捉えることができる。具体的には、①「魚触」→②「魚色」→③「魚職」→④「魚殖」→⑤「魚飾」→⑥「魚植」という一連の学習プロセスを経て、⑦「魚食」へ到達するものである。つまり、「ぎょしょく教育」は7つの「ぎょしょく」を通して、魚に関する諸事象を精緻に、かつ、体系的に把握するものといえる（図2-1参照）。



図2-1 7つの「ぎょしょく」

したがって、「ぎょしょく教育」は、魚の生産から消費までを包括する食育の概念である。魚にまつわる諸事象を詳細に、かつ、系統的に学習するプロセスである。ここでは、改めて、7つの「ぎょしょく」の詳細をみておきたい。

1) 魚触

「魚触」は魚に触れる機会を設けて、魚に対する興味や関心を高める学習である。昨今の子供達は、直接、魚を「見る」「触る」機会が少なくなっている。魚の主な購入先は鮮魚店からスーパーマーケットへと変化し、ラウンド（一尾）の状態ではなく下処理済みの魚を見る機会が多い。また、生きた魚は、水族館で「観賞用」として目にすることが多くなり、「食用」として接触する機会は皆無に近い。こうした理由で、魚の形と名称が一致

しないことや、切り身や干物の状態で泳いでいると誤解する子供すら存在するという。乳幼児期は話を聞いて理解することが難しい。そのために、「魚触」を通して魚への興味や関心を持たせることが効果的だと考えられる。

2) 魚色

「魚色」は魚の種類や栄養など、魚の情報に関する学習である。具体的には、赤身魚と白身魚の区分や生息地、旬、含まれる栄養素などの学習があげられる。近年、魚に含まれる栄養素が身体に良いと科学的に証明されたことで、健康志向・ブームとあいまって、社会的に注目されている。これは、保護者が関心を持っており、魚を食事に取り入れる際のポイントにつながる。

3) 魚職

「魚職」は魚の生産（漁獲）、加工、流通、販売に関する職業を通して、魚がどのように食卓へ届くかを知る学習である。これは主に「とる漁業」である漁船漁業が該当する。愛媛県の場合、水産業が盛んであり、魚が漁場から食卓までの流れを理解することは、食の安心・安全の観点からも重要である。近年、スーパーマーケットや産直市での販売が増加し、鮮魚店は減少傾向にあることから、この点を踏まえた食育が重視される。

4) 魚殖

「魚殖」は「とる漁業」の「魚職」から派生したもので、「つくり育てる漁業」の養殖業の生産から加工、流通、販売に関する学習である。全国的には、水産業のなかで、養殖業の占める割合は増加している。特に、愛媛県におけるタイやハマチなどの漁業生産額が全体の6割を占めている。しかし、消費者には天然神話や天然崇拜の志向もあり、養殖業に対する正しい消費者の理解を進める「魚殖」の学習は非常に重要である。

5) 魚飾

「魚飾」は、飾り魚の習慣があるように、魚の伝統的な習俗に関する学習である。具体的には、伝統食が想定され、郷土食、行事食も含まれる。

農水省の解説（「郷土料理百選」や「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況」）を踏まえると、次のようになる。まず、伝統食は、地域への誇りや家族への愛情を持って伝統的な料理法で調理されるもので、それらが伝承されている料理である。特に、地域の農水産物を用いて加工し調理されたもので、地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて承継されてきたものである。次に、郷土食は、地域独特の自然や風土、食材、食習慣、歴史文化等を背景に、地域の人々の暮らしの中での創意工夫で培われた特色ある料理で、季節の旬の素材とその保存・活用法で調理され、地域自慢の味ともいえる。それから、行事食は、地域の年中行事や家族の人生儀礼（冠婚葬祭など）でふるまわれる料理である。以上のことから、郷土食と行事食は伝統性が条件となることから、伝統食に含まれると考えられる。

6) 魚植

「魚植」は、「山と海の連鎖系」といわれるように、山間部と臨海部を一体的に捉えた、魚に関する環境と生態の学習である。雨水が山の土壤に染みこみ、栄養の豊富な水が川を経て海へと流れ出ると、海藻やプランクトンが増えて魚は健康に生育する。したがって、漁業関係者をはじめ流域住民とその子供は山と海の環境にも配慮することが重要であり、環境学習について幅広く考える必要がある。また、漁場環境の保全や修復を念頭に、養殖業用餌料の成分や量の調節、乱獲防止を前提とする資源管理に向けた取り組みに対する理解も不可欠である。

7) 魚食

「魚食」は魚本来の味を知る学習である。現在、水産加工品や水産冷凍食品が増加し、コールドチェーンの拡充により水産物流通の高度化が進み、地方の鮮魚を都市部のスーパーマーケットなどでも購入できるようになった。鮮度低下による味の劣化は改善されたものの、地域本来の旨みを味わうことには限界がある。「魚食」において、鮮度の良い地場水産物を食べ、

本場の本物を味わうことは、子供の確かな味覚を身に付けることにつながる。

「ぎょしょく教育」の特色としては、①地域水産物に対して、7つの「ぎょしょく」から把握することで、地域の自然や産業、文化を総合的に理解できること、②地域水産物を、自然科学と社会科学によるトランスディシプリナリー型（多面的な文理融合型）の研究アプローチから整理・検討し直すことで、体系的な理解が深まることがあげられる。 （若林良和）

3. 「ぎょしょく教育」の推進と地域的な意義：愛媛県愛南町

(1) 着手と展開

1) 実践の端緒と地域水産業

筆者である若林と阿部らで組織した、愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームは、前述したように、「ぎょしょく教育」のコンセプトを考案し、教育プログラムを構想した。その実践を進めていくにあたり、2005年、地域の特性を考慮して南予地域の全自治体に対して、「ぎょしょく教育」の授業実践を声がけした。というのも、愛媛県は全国十指に入る漁獲量や漁業生産額を誇り、とりわけ、漁船漁業と養殖業が併存し、その中心が愛媛県南部の南予地域と呼ばれる八幡浜市、宇和島市、愛南町などであるからだ。そうしたなかで、私たちの呼びかけに、最初に呼応してくれたのが愛南町であった。その後、「ぎょしょく教育」の捉え方は、日本食育者協会のシーフードマイスター制度との関わりから、愛媛県下の宇和島市、今治市、八幡浜市でも反映されている。

ところで、「ぎょしょく教育」の実践という意味で発祥の地となった愛南町は、愛媛県の最南端に位置し、リアス式海岸による豊かな内海、黒潮が豪快に流れる外海に接している。愛南町は南宇和郡の5町村が2004年に合併してできた人口約2.4万人の町である。水産業は愛南町の基幹産業の一つであり、漁船漁業と養殖業に着目して、主要な漁法や魚種をもとに地域漁業を概括する。

まず、漁船漁業であるが、カツオは愛南町の「町の魚」に指定され、県内唯一の水揚げが行われている。その年間水揚げ取扱量は高知県よりも多く、四国最大である。愛南町に水揚げされるカツオの多くは太平洋に設置されたパヤオ（浮き魚礁）や南西諸島周辺で漁獲されている。それで、土佐湾や日向灘が漁場の場合、最速航行なら往復約3時間で水揚げできるために、高鮮度化をセールスポイントとした「愛南びやびやかつお」がブラ

ンド化された。そのほか、年間を通じてアジやサバ、イワシ、イサキ、イカなど様々な魚種が一本釣りや旋網、底曳き網などで安定的に漁獲されている。

次に、養殖業では、ハマチやカンパチ、タイなどの魚類養殖、真珠や真珠母貝、ヒオウギガイ、カキ、アワビの貝類養殖が盛んに行われている。近年、養殖スマが「伊予の媛貴海（ひめたかみ）」としてブランド化された。魚類養殖は宇和海と黒潮で強い潮の出入りがある内湾の生簀で、徹底した品質管理のもとで行われている。愛南町は宇和島市とともに県内有数の真珠養殖地域である。また、ワカメやコンブを餌に育成されるアワビは天然物に匹敵する高い評価を得ている。そして、ジャコ天や蒲鉾、丸干しイワシ、メジカ（目近、ソウダガツオ）節などの水産加工業が存在する。

このように、日本屈指の水産食料生産拠点である愛南町は、多様な漁法で多種の魚介類が漁獲されて「日本漁業の縮図」と、若林が位置付けている。

3) 実践

愛南町では、漁船漁業と養殖業、水産加工業が基幹となっている特性をもとに「ぎょしょく教育」の実践を展開している。たとえば、地域で水揚げされたカツオや養殖タイを用いた「ぎょしょく教育」授業を例示してみよう。第1段階では、座学で「魚色」や「魚職」、「魚殖」、「魚飾」、「魚植」などを学ぶ（写真3-1参照）。第2段階では、「魚触」として、養殖タイのウロコ取り、カツオの三枚おろしやワラ焼きのタタキを体験する（写真3-2、写真3-3参照）。第3段階では、タイめし、カツオのタタキなど郷土料理の試食という「魚食」に至る。「ぎょしょく教育」授業は、保護者には「魚食」機会拡大の契機となり、



写真3-1 「魚色」の授業
（カツオの解説）

子供には「魚食」の強い欲求と「魚触」への積極的な評価がみられ、五感を重視した体験学習が高い教育効果を生んでいる。

地域ぐるみで持続可能な取り組みとするために、「ぎょしょく教育」ツールの開発が行われた。地域の水産業を凶解した副読本は愛媛農政事務所との協業により完成したものである。授業のノウハウを解説したマニュアル、子供が遊び感覚で学べるカードゲーム（愛媛大学で商標登録済み）は農水省の「民間における食育活動促進支援事業（2006年度）」の補助を受けて開発された（写真3-4参照）。



写真3-2 「魚触」の授業
（カツオの三枚おろし）



写真3-3 「魚触」の授業
（カツオのたたき）



写真3-4 「ぎょしょく教育」のツール
（副読本、実践マニュアル、カードゲーム「ぎょショック」）

4) 評価

「ぎょしょく教育」の取り組みに関する内容と成果は、テレビやラジオ、新聞など各種メディアに数多く取り上げられたほか、『水産白書』でも2

回（2006年版と2007年版）にわたり紹介された。

そして、この取り組みが「地域に根ざした食育コンクール2006」（2007年1月）優秀賞（農林水産省消費・安全局長賞）に選ばれたことで、社会的評価は高まった。このコンクールは2003年度から農水省の提唱で実施され、地域に根ざした食育の優れた実践活動を表彰するものである。愛南町ぎょしょく普及推進協議会（産・学・官の関係者で組織）として、2006年度の農林漁業分野で最高位に当たる受賞である。その受賞理由は、①産・官・学の密接な連携が図られていること、②「ぎょしょく」という斬新なコンセプトで水産分野の食育推進を展開していること、③地域住民の支援・協力のもとで地域の特性に根ざした取り組みを展開していることの3つである。また、筆者を代表とする愛媛大学「ぎょしょく教育」推進プロジェクトチームは2008年11月に大日本水産会から魚食普及表彰を受け、水産業界からも高い評価を得た。

5) 地域の協働化

このように教育的な効果や社会的な評価を得た「ぎょしょく教育」の実践で看守すべきことは、地域の連携と協力である。教材・食材となった魚の提供、郷土料理の指導と調理をはじめ「ぎょしょく教育」の一連の実践は、地域の様々なステークホルダー（地域に存在する各種の組織・団体とそのメンバー）の支援により完遂できた。（図3-1参照）その意味で、第8の「ぎょしょく」としての「魚織」、つまり、これを支援し推進するための地域のステークホルダーである組織は重要である。

「魚織」のなかで、愛南町ぎょしょく推進協議会は先導的な役割を果たし、より実践的な活動を推進している。これは従来の魚食普及推進協議会を改称し、地域内外の多様な分野の関係者を幅広く集めて組織され、「ぎょしょく教育」の連携と協力を強力で推進できる中心的な組織が形成されたのである。構成メンバーも、産（愛南漁協の組合長を筆頭にした漁協関係者、町内の鮮魚店や水産会社など水産業関係者）、学（愛媛大学教員）、官（愛

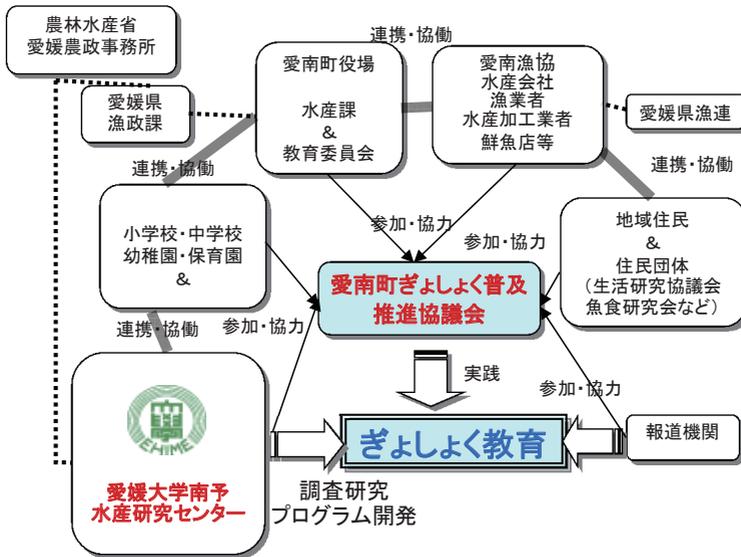


図3-1 「ぎょしょく教育」の地域協働に関する実例（愛南町の場合）

南町の教育委員会や水産課、保健福祉課など行政関係者）で組織されて地域協働の基盤になっている。「ぎょしょく教育」は本協議会を中心に地域のステークホルダーと連携・協力しながら取り組まれ、地域の食をめぐる社会関係の再結合のきっかけになったわけである。これは地域関係団体の深い理解と温かい支援に加えて、食育に対する地域住民の意識の高さも示している。

（2）地域的な意義

以上の経過を踏まえ、「ぎょしょく教育」が地域に果たし得る意義をまとめておきたい。ここでは、地域的な意義として、地域理解教育の推進、地域ブランドの確立という2つの点から整理しておきたい。

1) 地域理解教育の推進

魚の生産から消費、生活文化までに及ぶ総合的な水産版食育である「ぎょ

しよく教育」は、従来の「魚食」、つまり、魚食普及にとどまらない広範囲の内容を含んでいる。そして、この「ぎょしよく教育」のコンセプトやノウハウと、愛南町によるフィールドの提供と地域内の連絡調整で結実したものが、小学校や幼稚園・保育所などで実施している「ぎょしよく教育」授業である。これは、最初に「とる漁業」や「育てる漁業」の知識を教える講義、次に魚を触ってさばく調理、最後に郷土料理を共食する試食という順序で進められる。このような講義から試食に至る一連の授業を通して実践的な効果が生まれたのである。

「ぎょしよく教育」は子供とその保護者のセットで行うことを原則としており、それぞれの効果に加えて、両者の相乗的な効果も見られた。したがって、「ぎょしよく教育」の効果は、次の3つである。第1に、保護者に対する効果は「魚食」の普及・拡大である。授業実施直後から自宅の料理で魚を利用したいという保護者が一気に増加したことから、「ぎょしよく教育」は魚食の機会拡大にうまく機能して魚食普及につながったものといえる。第2に、子供に対する効果は「魚食」への高まりと、「魚触」への強い反応として表れた。授業実施直後に魚食を希望した子供が増大し、授業実施1カ月後には保護者との相乗効果が生まれ、子供は魚好きへ変化したり、より魚好きになったりした。第3に、魚に触れたり調理したりすることを積極的に評価する子供が増加しており、このことは保育所などの幼児に、より明白な効果がみられた。触覚による「魚触」の学習、つまり、体験学習は極めて効果的であり、視覚の重要性を示している。

「ぎょしよく教育」授業における講義と調理の段階で触覚や臭覚、視覚、聴覚が、その試食の段階で味覚や臭覚が、それぞれ駆使されたことから、教育的に高い効果は得られた。味覚異常や生来の五感をうまく使えない人が増加し、また、食によるコミュニケーションが揺らいでいる現代において、そうした事態を少しでも是正するために、五感を重視した直接体験の「ぎょしよく教育」は極めて重要といえる。これは、子供への有効的な

動機付けとなって、鋭い洞察力や豊かな想像力、積極的な行動力を培う基盤になっている。「ぎょしょく教育」など食育は、主知主義を看守しつつ、体験による主意主義を盛り込んだ、包括的な教育を原則とするべきである。

地域に根ざした食育を考える場合、水産業・漁村の多面的機能との関連も重要となる。水産業・漁村は、水産物を供給するという本来的機能のほか、様々な多面的機能を持っており、この点にも注意を払っていくべきである。食育との関連からすると、第一義的には、「文化を継承し創造する機能」がポイントになる。漁村には、個性豊かな伝統的な文化が数多くみられ、魚食文化もそれに該当する。たとえば、地域特有の郷土料理には、魚の調理や加工で創意や工夫が見られ、生活の技術や知恵も含まれるし、また、漁にまつわる漁民信仰や年中行事、民俗芸能、景観などにも独自性がみられる。

これらの事象を総合的に把握することによって、各地域の産業と文化を見直す端緒につながり、さらには、伝統的な地域文化を伝承していく機会にもなり得る。「ぎょしょく教育」は、ただ単に魚の知識を学んで魚を調理し試食するだけではなく、論理と感性を伴う教育方法で地域の社会や文化を総合的、かつ、系統的に理解することから、「地域理解教育」として位置付けられる。そして、地域協働の「魚職」を基盤にして実践される「ぎょしょく教育」は、水産業・漁村地域に存在する食文化や祭礼、景観といった地域資源の発掘や活用も可能である。地域の魅力となる地域資源の保全や復活、創成することで、「ぎょしょく教育」は地域特性を活かした地域の教育力づくりに連動できる。地域再生の起点となる地域力の養成に、「地域理解教育」としての「ぎょしょく教育」は大きな役割を果たすことが可能となる。また、地域の水産業を中心にした地域活性化に向けた取り組みには、地域リーダーなどの人材育成が重要となるが、長期的な視点に立てば、「ぎょしょく教育」も、そうした人材育成にも資することができるだろう。「地域理解教育」としての「ぎょしょく教育」は、子供たちの魚離

れを是正することにとどまらず、魚食を介して、子供とその保護者に地域の良さを改めて問いかけ、地域への愛着や誇り、アイデンティティを醸成するきっかけになるのである。

2) 地域ブランド化のコンテンツ

愛南町では、地域ブランド確立のための取り組みが農業や水産業の分野を中心に展開されており、「ぎょしょく教育」はこれにも大きな役割を果たしている。愛南ブランド確立のために、「愛南ブランドアクションプラン」が2007年に策定された。愛南町の水産課・産業振興室や農林課、農業支援センター、商工観光課を中心に、地域の漁協やJA、商工会など関連団体と連携しながら、様々な取り組みが推進されている。

愛南ブランドの基本方針は、町内外での展開・発信による地域ブランドと、生産加工と販売促進による商品ブランドの連携を前提とし、それらの相乗効果をもとに確立することにある。単なる魚食普及のレベルにとどまらず、フードシステムの立場から魚の生産から消費、文化まで広範囲に及ぶ「ぎょしょく教育」は、地域ブランド分野でPR戦略の有効な手段となっている。地域ブランド分野において、「ぎょしょく教育」と関連する具体的な取り組みには、次の2つがある。

第1に、町内における展開として、地域の保育所や幼稚園、小・中学校、公民館において、「ぎょしょく教育」授業が実施されている。そして、地産地消の観点から、学校給食で愛南産の水産物が積極的に利用されるようになった。また、シンポジウムや講演会が開催され、「ぎょしょく教育」への理解は広く深まりつつある。そのほか、後述する「愛なん食育プラン」（愛南町食育推進計画）など各種の地域計画との連携を強化し、各種の事業に展開することになっている。いずれにせよ、地元産の良質な水産物を地域住民にも理解してもらい、その利用促進にも力を入れる必要があり、その際に、「地域理解教育」としての「ぎょしょく教育」は、教育面に加えて、産業振興面においても、その役割が期待できるのである。

第2に、町外への発信として、観光・ツーリズム分野における多角的なPR活動がある。JR四国との連携による「ぎょ・ショックツアー」は、県都の松山市をはじめ中予や東予の地域（愛媛県の中部や東部、北部）をターゲットにした企画で、地域の旬の食材を用いた料理をメインにした日帰りツアーである。これは季節に留意しながら、年5回程度、実施されている。それから、地域の農家・漁家民宿と連携した取り組みとして、「ぎょしょく教育」の理念にしたがった体験メニューが盛り込まれている。さらに、「ぎょしょく教育」を念頭に置いたイベントとして、ぎょしょく出前講座や愛南産直市、愛南大漁まつりなどがある。特に、愛南産直市では、「ぎょしょく教育」のうち「魚色」や「魚飾」のコンテンツをもとに、町の魚であるカツオが前面でPRされている。

愛南町では、新養殖魚の研究開発、安全・安心の特産品開発と安定的な供給体制の確立といった生産加工、県内外での各種イベント、企画展、商談会への参加、カタログやネット販売の充実、見本市や学校給食会への企画といった販売促進も積極的に手がけられている。こうしたなかで、総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」発祥地であることを最大のセールスポイントにしてPRを進め、「ぎょしょく教育」は食育を基盤にした地域ブランド化戦略の重要なコンテンツとして大きな使命を果たしているわけである。

(若林良和)

4. 児童・就学前児童の「ぎょしょく教育」：石川県七尾市

(1) 経緯

本章では、平成 26 年度から石川県七尾市で主に児童・園児を対象に実践している「ぎょしょく教育」について紹介する。筆者はこれまで、2 章、3 章で紹介されている愛媛県での実践について、「ぎょしょく教育」概念の発想と構築をし、愛媛大学「ぎょしょく教育」実践プロジェクトリーダーとして、愛媛県愛南町や松山市で活動を主導してきた。

しかし、愛媛県での活動半ば、平成 20 年 12 月に石川県金沢市に転居することになった。これまでの瀬戸内海（愛媛県松山市・今治市）、太平洋（愛媛県愛南町・宇和島市）から、日本海がこれからの活動の場になることとなった。当初は、これまでに扱ったことのない魚種、扱ったことのある魚種でも地域独特の呼び名等に戸惑ったものである。

1) 金沢大学イノベーション創成センターと七尾市産業部農商工連携室との連携

筆者が以前に所属していた金沢大学イノベーション創成センター（現 先端科学イノベーション推進機構）は、平成 21 年 11 月から、七尾市長が会長を務める「七尾市漁業農業発展協議会」に参画していた。そこで、七尾市が掲げる「地消地産（地元で消費する農水産物は、できるだけ地元で生産するとの考え方）」「農商工連携」を推進するための一助になればと、平成 22 年度（平成 22 年 3 月）に、「地消地産」食育カードゲーム『7(なな) ショック』を開発した。

食育カードゲームの開発は、企画・原案を担当した金沢大学イノベーション創成センターが主導し、写真協力：七尾市漁業農業発展協議会、石川県水産総合センター、料理協力：七尾市内の食改善推進団体等、デザイン：協同組合アドビジネスセンターが担った。

カード制作に至った背景には、七尾市の第一次産業への危機感があった。能登地域は、過疎地域で人口減少と高齢化が続いている。また、漁獲量の減少に伴い、七尾市地方公設卸売市場の取扱量も、年々減少しているのが現状である。こうした中、産学官の関係団体が所属する「七尾市漁業農業発展協議会」の活動の中から生まれたのが、『7 (なな) ショック』である(写真4-1～写真4-7参照)。



写真4-1
表紙



写真4-2
野菜カード



写真4-3
魚カード



写真4-4
料理カード



写真4-5
まもりカード



写真4-6
ショックカード



写真4-7
ハッピーカード

2) 新たな人との出会い

その後少し時が経ち、平成25年に同市の農商工連携や六次産業化の検討会などで七尾市産業部長と筆者とが親交を持っていたことで「ぎょしょ

く教育」が市内の放課後児童クラブ（以下、学童と表記）の館長に紹介された。

これまで、当学童では、「児童に自分が生活している地域のことをよく知り理解し、その良さをできるだけ体感してほしい」との考えから、地元農家との連携による農業体験や学童内での稲や野菜の栽培体験、イベント等への参加に積極的に取り組んできた。

しかし、農業に関する取り組みは毎年行っているが、水産業が盛んな七尾市にありながら、魚を使った取り組みは未だに行えていなかった。館長いわく、「魚を使った取り組みを行いたいと思っても、どのように行ったらよいか、誰に相談したらよいかわからなかった」と当時を振り返っている。

これを契機に、同市産業部長の仲介により、館長から筆者に対し、当学童での「ぎょしょく教育」実施の強い要請があった。そして、平成 26 年度から能登地域で水揚げされる多種多様な魚に触れ、学び、食べることを目的とした学習プログラム「ぎょしょく教育～いきいき七尾魚を使って～」が開始されることとなった。プログラムの内容は後ほど紹介する。

3) 七尾市の漁業：定置網漁業、いきいき七尾魚、能登ふぐのブランド化

七尾市は、人口 53,190 人（男 25,215 人、女 27,975 人）、世帯数 22,122 世帯（平成 30 年 7 月末：住民基本台帳）で能登地域最大の拠点都市である。同市の魚は「ハチメ」で、「ハチメ」は能登独特の呼び名で一般的には「メバル」と呼ばれている。七尾の海域に広く一年中生息し、美しく豊かな里海を表現するのにふさわしい魚であり、地域の食文化に根付き、祭りなどのハレの席にかかせない地魚として市民に親しまれていることに由来する。煮つけ、塩焼き、味噌汁、刺身など幅広く料理されている。特に味噌汁は、授乳中の母親が食べるとお乳がよく出ると言われ、子屋場（能登では産後 3 週間程を子屋の時期といい、体を休める）にはよく食されて

いる。

同市の水産業は、漁業経営体数 283、養殖業経営体 41 (25 年漁業センサス)) で、特に定置網漁業は、大型 9・小型 28 と国内有数の盛んな地域である。近年は 20～30 代の若手漁業者も増えている。また、旋網漁業や底曳網漁業、カキ養殖業も活発である。主な魚種 (28 年属人 平成 29 年版七尾市統計書) は、イワシ類 (6,417t)、アジ類 (645t)、イカ類 (479t)、ブリ類 (415t)、サバ類 (387t)、サワラ類 (171t)、ソウダガツオ類 (153t)、タイ類 (84t)、フグ類 (76t) である。タラやカマス、スズキ、カレイ・ヒラメ、タコなど多様な水揚げがみられる。同市には、能登地域の中核的集散地である七尾市公設地方卸売市場がある。また同市では、地域水産業・水産物への地域住民の理解の醸成、地域に向けた流通の充実を目的とした定置網漁業振興会による「いきいき七尾魚」ブランド化や能登ふぐ事業協同組合による「能登ふぐ」ブランド化の活動も盛んに行われている。

(2) 放課後児童クラブ (学童) における活動

(平成 26 年度～平成 28 年度)

本章では、学童で行っている実践のうち、初めて七尾市内で「ぎょしょく教育」を行った平成 26 年度から 28 年度までの取組みを紹介する。ここで行うプログラムは、筆者の発想による「ぎょしょく教育 (水産版食育)」(阿部 2007) が掲げる「魚触 (魚に触れる体験等)」「魚色 (魚の特色等を学ぶ)」「魚職 (魚を獲る漁業を学ぶ)」「魚殖 (養殖漁業を学ぶ)」「魚飾 (郷土料理や魚食文化等を学ぶ)」「魚植 (魚が育つ環境等を学ぶ)」「魚食 (魚を食べる)」の 7 つの考え方を組み入れた内容や構成になっている。

1) 活動概要

初めて同市で行った平成 26 年度から平成 27 年度は 1 施設で 8 回実施し、平成 28 年度は 2 施設で 5 回実施した。同市で漁獲される多種多様な魚種の特徴 (魚色) や同市を代表する定置網漁業などの漁法 (魚職) などに関

する座学、魚の捌き方（三枚卸、大名卸、手開き等）や調理方法（魚触）、捌いた魚の試食（魚飾・魚食）などに取り組んできた（表4-1参照）。なお、活動資金については学童の自己資金に加え、国産水産物流通促進センター（構成員 一般社団法人大日本水産会）が水産物の知識普及等を目的とし

表4-1 「ぎょしょく教育～いきいき七尾魚を使って～」開催歴と取り上げた魚種

年度	開催回	月	主対象	副対象 (比較)	7つの「ぎょ しょく」への 対応	活動内容	注目する特徴など
平成 26 年度	第1回	8月	マダイ		触、色、職、 殖、食	座学:種類/養殖業等 調理:3枚卸/皮引き 試食:焼き身	タイの鱗(大きさ)、鯛の鯛(魚の形をした骨)天然と養殖の違い
	第2回	8月	フクラギ		触、色、食	座学:種類/出世魚 調理:3枚卸 試食:焼き身	七尾市で最も漁獲量が多いブリ類(出世魚)
	第3回	10月	カツオ		触、色、職、 食	座学:太平洋で獲れる魚 調理:3枚卸 試食:タタキ	太平洋で獲れる魚について学ぶ(愛媛県産)
	第4回	11月	ヒラメ・スルメイカ	ヤリイカ・アオリイカ	触、色、職、 殖、食	座学:石川県漁業/イカ種類 調理:ツボ抜き 試食:焼きイカ(割き)	石川県水産総合センターの職員を講師に招き、県の漁業や養殖(ヒラメ)を学ぶ生きたヒラメ稚魚に触れる
	第5回	12月	ブリ		触、色、職、 食	座学:定置網漁業 調理:3枚卸、皮引き 試食:刺身	寒ブリに触れる ブリの胃袋の中に、小アジ、スルメイカが残っていた(食物連鎖)
平成 27 年度	第1回	8月	ガスエビ、カレイ、ヒラメ、ゲンゲ、タコ、スルメイカ、トビウオ	七尾で獲れる様々な種の魚を見ている	触、色、食	座学:青魚/種類/比較 調理:3枚/5枚卸 試食:唐揚げ(ガスエビ)	七尾で獲れるいろいろな魚を比較。カレイ/ヒラメの見分け方(左ヒラメ、右カレイ)
	第2回	10月	アオリイカ、スルメイカ、ヤリイカ		触、色、食	座学:比較 調理:5枚卸 試食:焼きイカ	イカ類の比較(見た目、味等)
	第3回	2月	カンパチ		触、色、食	座学:ブリ/カンパチの違い 調理:3枚卸、皮引き 試食:焼き身	ブリの予定だったが、不漁(高値)のため、養殖カンパチに変更
平成 28 年度	第1回	6月	シロサバフグ		触、色、食	座学:種類/毒 調理/試食:唐揚げ	近年、石川県が漁獲日本一のフグについて学ぶ。毒があるため、その場で捌くことができない
	第2回	8月	スルメイカ		触、色、職、 食	座学:種類/仿墨絵 調理:ツボ抜き 試食:肝炒め	グループ別に児童がツボ抜きを行う。取り出したイカ墨で絵を描く
	第3回	8月	フクラギ		触、色、食	座学:種類/出世魚 調理:3枚卸 試食:焼き身	七尾市で最も漁獲量が多いブリ類(出世魚)
	第4回	11月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:湯タコ	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	第5回	1月	ブリ		触、色、職、 食	座学:定置網漁業 調理:3枚卸、皮引き 試食:ブリ竜田揚げ	寒ブリに触れる。ブリの胃袋の中には、小アジ・イカ等は残っていないかった

たお魚学習会・料理教室等の開催に対し助成する資金が充てられている。

2) 活動事例

学童内での実施は、児童が小学校から施設にやってくる 15 時から、保護者の迎えがくる 17 時までの時間に行う必要があり、時間的制約がある。そこで、できるだけ時間を確保するために月数回早く学校が終わる日に合わせて行えるよう日程調整を行っている。また、学童で過ごす時間の中には、間食の時間や学校の宿題をする時間も含まれることから、内容を絞って吟味することが求められる。さらに、1 年生から 6 年生まで所属していることから、対象児童の設定、全学年対象の場合はどこに内容の焦点をあてるかも重要となる。

初めて同市で行った K 放課後児童クラブは約 70 名の児童が在籍し、平成 26 年から現在まで継続して、年 4 回のペースで実施している。これは先に述べた館長の理解があってこそである。その後、平成 28 年度からは N 児童クラブ（約 40 名在籍）へ波及し、同施設では年 1 回のペースではあるが、現在まで継続して実施している。その中から、ここでは平成 26 年度第 4 回に、石川県水産総合センターの職員の方を講師にお招きし実施した取組みを紹介する。当日の流れは表 4-2 のとおりである。

○座学（魚触・魚色・魚職・魚殖）

座学を行うにあたり、学童から講師に対して一つの要望があった。低学年（1 年生～3 年生）と高学年（4 年生～6 年生）にグループを分け、内容をそれぞれのグループに合わせてほしいとのことであった。石川県水産総合センターの方も快く承諾していただき、高学年対象には小学校 5 年生の社会科の内容に沿う形でなされた。

石川県・七尾市の漁業や新しい養殖業の取組みとして「トリガイ」養殖、獲った魚をその場で食べるようにするための「すし王国能登七尾」の取組

表 4-2 当日の流れ

- ・テーマ：「ぎょしょく教育 ヒラメ・スルメイカ編～石川県で獲れるお魚～」について
- ・目的： みなさんが暮らす日本は、周りが海に囲まれた島国です。これまで、日本海で獲れる魚、太平洋で獲れるお魚について学んできました。今回は、石川県水産総合センターの方をお招きして、「石川県で獲れるお魚」と題して、石川県、特に七尾市を含めた能登地域で水揚げされる魚のこと、魚がどのように獲られているのか、石川県の取組みなどについて、学びます。
 また、実習では、日本でも有数のスルメイカの水揚げ地・小木港（能登町）のスルメイカを使って、イカのさばき方を学びます。また、石川県水産総合センターで育てている「ヒラメの稚魚」も見せていただきます。これまでの復習も含めて、みなさんが住んでいる石川県能登地域のお魚のことについて、もっと知ってもらうことが目的です。
- ・日時：平成26年11月12日（水）14時00分～17時00分
- ・場所：K放課後児童クラブ内の教室
- ・参加：K放課後児童クラブ児童約50名（小学校1年生～6年生）
- ・講師：石川県水産総合センターの方
 地元水産加工・販売会社の方（「ぎょしょく教育」を実践されています）
- ・内容：14時00分～14時30分 石川県で獲れるお魚について学ぼう
 14時30分～14時50分 ヒラメの稚魚を見てみよう
 14時50分～15時00分 休憩および調理の準備
 15時00分～15時30分 「スルメイカ」のさばき方について学ぼう
 15時30分～15時45分 休憩および調理の準備
 15時45分～16時30分 「スルメイカ」を調理してみよう
 16時30分～17時00分 「焼スルメイカ」を食べてみよう
- ・みなさんが用意するもの
 ー筆記用具（えんぴつ、消しゴム、ノート）
- ・園が用意するもの
 ーヒラメの稚魚（水産総合センター持参）、スルメイカ（魚屋に注文）
 ー調理道具（出刃包丁、まな板、パッド、ボール、バケツ、ふきん、調理道具、新聞紙）
- ・主催：K放課後児童クラブ
- ・共催：国産水産物流通促進センター

み、ブリの成長にあわせた呼び名の変化（出世魚）、石川県で獲れるカニやエビ、イカの種類を画像や動画を交えて説明を加えた。

低学年には、上記内容のうち、魚の種類や呼び方を画像や動画を交えながら説明をするとともに、毎年ヒラメの放流を行っていることを紹介し、そのために育てているヒラメの稚魚を持参し、児童が直接見て触れることができるような配慮がなされた。簡易プールにヒラメの稚魚が数匹放たれ泳ぎ出すやいなや、児童から「かわいい」「さわってみたい」との歓声が上がリ、百聞は一見に如かずを実感させられたのである。

○スルメイカイカ・ヒラメを捌く（魚触・魚色・魚節）

この回では時間的な制約から、講師が児童の前でスルメイカの捌き方を見せた。実物のスルメイカを使って、イカをツボ抜きし、出てきた内臓からイカ墨を取り出し、スミを紙に擦り付けてスミの色を確認する。イカの胴を切り開き平らにしてから、切れ目を入れて皮を剥ぐ。こうして、スミで少し黒く汚れていたイカの身が白くなると、「真っ白」「きれい」との声が聞かれた。

続いて、まな板の上にヒラメを置き、ヒラメの目の向きがどちらを向いているかを確かめる。ブリやサバのように身が厚くないことから、日頃見たことがある魚と違うことに戸惑っている児童もいた。「左ヒラメに右カレイ」と伝え、内臓がある方を下にし、目がどちらに向いているかを見せると、左に向いていることがわかる。

出刃包丁を持ち、ヒラメの縁からゆっくり包丁の刃を入れていき、身が骨に残らないようにゆっくり包丁を動かしていく。児童はヒラメと包丁の動きに注目し、刃が骨にあたると、「カリカリと音がする」「すごい」と声を出さず児童もいれば、だまって見入っている児童もいた。ヒラメを5枚に卸し、背節2枚、腹節2枚、骨1枚に切り分けた。その身の薄さに驚き、また骨に身がほとんどついておらず向こうが見えることにも衝撃を受けているようであった。

○焼きスルメイカの試食（魚飾・魚食）

K放課後児童クラブには、指導員の他に調理員が配属されている。毎回、魚を捌き調理する際には、講師の補助を行う貴重な存在である。準備から調理、後片付けまでを行う。スルメイカの味そのものを学ぶため、捌いたイカを焼き、そのままを試食した。これは学童指導員の方から後日聞いた話だが、焼きスルメイカを食べていた数人の男子児童がイカを嘔み続けて味がなくなるまで口の中に入れていたとのことである。それだけイカの旨味を感じとったからであろう。

3）外部施設での実施（夏休み期間に実施）

学童内での実施では、施設のスペースや児童の学校での授業時間との兼ね合いから、調理（捌き方）等の体験には制限があった。そのことから、時間的に余裕がある夏休み期間中に、市内の調理可能な設備を有する施設を借り、所属児童の80%程度が参加する機会を設けた。当日の流れは以下のとおりである（表4-3参照）。この回では、金沢大学の林紀代美准教授を講師としてお招きするとともに、今後の活動の参考にするため、児童やその保護者、学童指導員に対してアンケート調査を実施した。その結果は後述する。

○座学（魚色・魚職）

最初に、七尾市で水揚げされるスルメイカの生態や漁業等についてパワーポイントを用いて説明した（写真4-8参照）。この後の捌き方を学ぶ機会につながるよう、スルメイカの体のつくりに興味もてるよう、胴・頭・足・腕の順で構成されていることや、貝類と近く古い時代に持っていた貝殻の名残りが胴体の内部に軟甲として存在していること、漏斗から吸引した海水を吐き出し泳ぐこと、などを紹介する（写真4-9参照）。

漁業について、石川県内で数種類のイカが漁獲されていること、特に近

表4-3 当日の流れ

<当日の流れ>

- ・テーマ：「ぎょしょく教育・スルメイカ編～いきいき七尾魚を使って～」について
- ・目的：みなさんが暮らす日本は、周りが海に囲まれた島国です。これまで、日本海で獲れる魚、太平洋で獲れるお魚について学んできました。さて、第2回目は、七尾でも漁獲量が多く、学校給食でもよく登場するイカ類（スルメイカ、紋甲イカ等）です。
今回は、金沢大学人間社会学域地域創造学類の林紀代美先生をお招きし、みなさんと一緒にイカについて、学びます。七尾で獲れる水産物に対する興味・関心を醸成することを目的とします。
- ・日時：平成28年8月5日（木）13：00～17：00（準備、後片付け等を含む）
- ・場所：七尾サンライフプラザ・栄養実習室他
- ・参加：K放課後児童クラブの児童 約70名
- ・講師：林紀代美准教授（金沢大学人間社会学域地域創造学類）
阿部寛客員研究員（愛媛大学南予水産研究センター）
- ・内容：

13：00～13：30	事前準備、打合せ等
13：30～13：35	はじめの会
13：35～13：50	「イカ」について学ぼう
13：50～14：00	「イカ」調理の準備
14：00～14：50	「イカ」のさばき方・調理方法について学ぼう
14：50～15：00	「イカ墨でお絵かき」の準備
15：00～15：15	「イカ墨でお絵かき」の方法について学ぼう
15：15～16：00	「イカ墨」で絵を描いてみよう
16：00～16：10	「イカを使った献立」試食の準備
16：10～16：20	調理した「イカ」の試食（スルメイカと夏野菜の炒めもの）
16：20～16：30	アンケート記入
16：30～16：40	おわりの会
16：40～17：00	後片付け
- ・児童が用意するもの
 - －筆記用具（絵具用ふで、えんぴつ、消しゴム、ノート）、調理用具（エプロン）
- ・園が用意するもの
 - －イカ原料（スルメイカ70尾、紋甲イカ2匹、→地元の水産加工会社に注文）
 - －試食用材料（捌いたイカを炒める(園で収穫した夏野菜、いしるを入れる))
 - －調理道具、食器（会場にあるものを使用）、洗剤、ゴミ袋、キッチンペーパー、ふきん
 - －教材等（画用紙、お魚小皿(墨絵用)お魚資料）
 - －機材（スクリーン）（パソコン、プロジェクターは、講師の方が用意）
- ・主催：K放課後児童クラブ
- ・共催：国産水産物流通促進センター

年では人の身長を超える大きさのダイオウイカが漁獲され話題になっていること、隣県の富山県で漁獲されるホタルイカはその名のとおり光を放つことを紹介する。また、前年に石川県水産総合センター職員の方から学んだ漁獲量などのおさらいをし、石川県能登町小木港は遠洋・沖合イカ釣り漁船基地になっていること、そこで水揚げされる漁獲物が「船凍イカ（船上凍結イカ）」として販売され、一年を通してスルメイカの刺身を食べることができることを伝える。

○スルメイカを捌く（魚触・魚色）

座学のあと、グループ（1グループ7～8人で低学年から高学年が均等になるようにし、指導員1名を配置）に分かれ、各グループにスルメイカを手渡し、児童1人ひとりが直接手に取り、触ってその感触を確かめた（写真4－10参照）。ヌルツとした手触りやその臭いに反応しながら、スルメイカを触っていたのが印象的であった。

次に、グループの代表1名（高学年児童）を中心に、実際に手でイカを捌きながら、体のつくりを観察した（写真4－11参照）。ツボ抜きして、胴と腕・足を分離し、内臓やイカ墨を取り出した。取り出したイカ墨は絵を描くのに使用し、イカの肝はイカの肝入り炒めで使用することになる（写真4－12参照）。そのため、児童も真剣に、そして丁寧に取り組むことに努めていた。

○イカ墨を使って絵を描く（魚触・魚色）

ここでは、金沢大学の林先生に、先に取り出したイカ墨を使って絵を描くことを教わることとした。児童はテレビの映像や写真等で、イカが墨を吐くことを知っているようであったが、実際に見て触ったことのある児童はほとんどいなかった。それだけに、家庭でイカを捌く機会がなくなっているのではと感じさせられるのである。

林先生から、絵を描く前に、イカ墨の特色について説明があった。イカ墨はイカが敵から身を守るために漏斗から吐き出すこと、同じ墨をもつタ

コトイカの墨の違いはその粘度にあり海中で吐き出されたときの墨の広がり方に相違があること、以前はイカ墨がインクとして利用されていたことなどの解説があった。

次に、先生自ら見本を提示しながら、描く方法や注意点を説明した後、各テーブルで児童が先に取り出したイカ墨を少し水でのぼしたりながら、竹ひごや筆を使ってハガキ大の画用紙に各々が好きな絵を描いた（写真4－13、写真4－14参照）。

墨絵を指導した林先生によると、絵を描く説明の際、特に絵の題材について指定することはなかったが、多くの児童がまず「イカ」の絵を描いていた。10本ある足の長さの違いを意識して描いている児童もみられた。このことは、上述した「魚触」「魚色」の学びの効果が少なからず表れた一側面と考えられるとのことである。墨絵を描く時間を30分程度設けていたが、多くの児童が時間いっぱい描いていた。この間、学童指導員・関係者は児童が描く様子を見届けながら、時には児童と会話したり助言をしたりしながら付き添った（写真4－15、写真4－16参照）。その後、テーブルに絵を並べ、他の児童が描いた絵を鑑賞する時間も設けた（写真4－17、写真4－18参照）。

○イカの肝（わた）入り炒めの試食（魚飾・魚食）

児童が捌いたスルメイカの胴・足・肝は、児童がイカ墨を描いている間に同時進行で、筆者と学童指導員で調理をする。座学で紹介した「船凍イカ」を使用したため刺身でも賞味することは可能である。しかし、学童指導員との打合せの際、夏場の衛生等への配慮から加熱して提供したいとの要望があった。

そこで、スルメイカのみを味わってもらいたいとの想いから、スルメイカ以外の食材はいっさい使用せず、調味料には「肝（わた）」を使い、味を調えるため「能登塩」のみで調理した。作り方はいたって簡単で、スルメイカの胴は2cm幅の短冊状に、足は2本ずつに切り分け、イカミミの



写真4-8 スルメイカの説明



写真4-9 スルメイカの体のつくり



写真4-10 スルメイカに触れる



写真4-11 スルメイカの観察



写真4-12 スルメイカ軟甲の取出し



写真4-13 イカ墨絵を描く



写真 4-14 イカ墨絵を描く



写真 4-15 イカ墨絵を描く



写真 4-16 イカ墨絵を描く



写真 4-17 児童が描いたイカ墨絵 1



写真 4-18 児童が描いたイカ墨絵 2



写真 4-19 イカ肝入り炒めの試食

部分は一口大にカットする。調味料として使用するイカ肝（わた）は、薄い膜を取り除き液状に混ぜ合わせる。先に切り分けておいたスルメイカの身をフライパンで炒め、ある程度炒まった段階で混ぜ合わせたイカ肝（わた）を入れて、さらに炒めて完成である。

イカ墨の絵を描いた後、全員で試食した。試食の際、児童が捌いたイカのみを使用して調理したこと、能登の漁師さんがその場で簡単に調理し食べていることを紹介しながら食した。児童の反応は、自分たちが捌いたイカのみを使って調理されたことに驚いたり、捌く際にこわがって手を遠ざけていた児童もイカの味を美味しく堪能したり、多くの児童が完食しもっと食べたいとアピールする児童もいた。後日談として、この日のことを家に帰って家族に話をし、母親と魚屋さんに行きスルメイカを購入し、母親と一緒にイカを捌き、イカの肝入り炒めを作って食べた児童がいたと伺った（写真4－19参照）。

（3）放課後児童クラブ（学童）等における活動（平成29年度）

1）活動概要

ここでは、過去の3年間の実践を踏まえ、これまで2施設で行われていた「ぎょしょく教育」が、平成29年度は新たに2施設が加わり、4施設7回に拡大した点に着目し紹介する。まず、筆者の所属先が変わった点に触れておく必要がある。これまで在職していた水産加工・卸売会社から給食委託・給食用食材を扱う会社に転職した。

転職した会社は、主に保育園やこども園の給食製造と配送を行っている。筆者が転職したことを機に、新規事業として給食用の食材（生鮮野菜、カット野菜、手作り菓子、調味料等）を取り扱う卸売事業が立ち上がった。事業の中に、教育支援事業が含まれており、「ぎょしょく教育」もこの教育支援事業の柱の一つとして位置づけられた。社長の理解があるからこそ、積極的に「ぎょしょく教育」の提案や実施が可能となったのである。

また、実施施設が増えた要因として、補助金の存在があげられる。これまで活用していた国産水産物流通促進センターの補助金の存在が大きく関わっている。学童では限られた予算の中で施設を運営しなくてはならない。食育活動等に活用できる資金は施設運営に必要な不可欠な部分を差し引いた中から捻出されるため、場合によっては捻出できない場合もあるようである。そこで、各学童に提案する際、費用負担がない旨を伝えることで「ぎょしょく教育」実施のハードルをかなり下げることができる(表4-4参照)。

表4-4 「ぎょしょく教育～いきいき七尾魚を使って～」開催歴と取り上げた魚種

年度	開催	月	主対象	副対象 (比較)	7つの「ぎょしょく」への対応	活動内容	注目する特徴など
平成29年度	1	6月	マダイ		触、色、職、殖、食	座学:種類/養殖業等 調理:3枚卸/皮引き 試食:焼き身	タイの鱗(大きさ)、鯛の鯛(魚の形をした骨) 天然と養殖の違い
	2	8月	シマダイ	マダイ	触、色、食	座学:種類/マダイとの比較等 調理:3枚卸 試食:焼き身	タイの種類やマダイとの比較
	3	8月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(給食)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	4	11月	アジ・サバ・イワシ		触、色、職、食	座学:青魚 調理:三枚卸/手開き/大名卸 試食:塩焼	地域で多く漁獲されている魚 様々な捌き方
	5	12月	ガンドブリ	ブリ類	触、色、職、殖、食	座学:石川県の魚/漁業等 調理:3枚卸 試食:照焼き	初開催のため、石川県の魚や漁業について学ぶ ブリ類の呼び方、地方での呼び方の違い
	6	12月	スルメイカ		触、色、職、食	座学:種類/伊墨絵 調理:ツボ抜き 試食:肝入り炒め	グループ別に児童がツボ抜きを行う。取り出したイカ墨で絵を描く
	7	1月	ガンドブリ	ブリ類	触、色、職、殖、食	座学:石川県の魚/漁業等 調理:3枚卸 試食:照焼き	初開催のため、石川県の魚や漁業について学ぶ ブリ類の呼び方、地方での呼び方の違い

2) 活動事例

ここでは、七尾で水揚げされる代表的な魚であるガンドブリを取り上げた回を紹介する。当日の流れは以下のとおりである(表4-5参照)。

表4-5 当日の流れ

- ・テーマ：「ぎょしょく教育 ガンドブリ編～石川県で獲れるお魚～」について
- ・目的： みなさんが暮らす七尾市では、季節ごとに、いろいろな種類のお魚が獲れています。市は、「いきいき七尾魚（約50種類）」として、ポスターやチラシ、ロゴマークなどを作って、みなさんに知っていただけるように努めています。
この学習会は、七尾の海でもたくさん獲れて、みなさんも一度は食べたことがある「ガンドブリ」を使って、「ブリ」のこと、「ブリ」のさばき方（調理方法）、「ブリ」の味について学び、七尾でとれるお魚のことをもっと知ってもらうことが目的です。
- ・日時：平成30年12月26日（火）9時30分～11時30分
- ・場所：H放課後児童クラブ
- ・参加：児童と職員（指導員）：約30名
- ・講師：阿部覚（株）ミナトフーズ企画室 室長/愛媛大学南予水産研究センター 客員研究員
- ・内容：

9時30分～10時	事前準備	
10時～10時20分		「ブリ」について学ぼう
10時20分～10時40分		「ブリ」のさばき方を学ぼう
10時40分～11時10分		「ブリ照焼き」を作ってみよう
11時10分～11時20分		「ブリ照焼き」を食べてみよう
11時20分～11時30分		後片付け
- ・園で用意するもの
 - －スクリーン、プロジェクター、ホットプレート、机（ブリ調理台(さばく)）、パケツ、アルコール、雑巾、ふきん、新聞紙、ゴミ袋、食器、おはし
- ・(株)ミナトフーズで用意するもの
 - －ガンドブリ1尾、包丁2、ブリ照焼き用タレ、まな板1、パッド3(ブリ取置き用等)、キッチンペーパー1、電解水、ペーパータオル1、手袋 M/1箱、ブルーシート、パソコン
- ◆主催：H放課後児童クラブ
- 支援：株式会社ミナトフーズ
- 共催：国産水産物流通促進センター

○座学（魚色・魚職）

最初に、石川県で漁獲される魚について紹介する。年によって異なるが、漁獲量ではイワシ類やサバ類に及ばないことがあるが、漁獲金額で比較すると概ねブリ類が一番多くなる。特に、寒ブリの時期（年末から年始にかけて）は最もブリの値段が高くなることを説明すると、「知っとる」「魚屋さんで見た」との声が聞かれた。

次に、ブリの呼び名についてたずねた。実際にブリは準備できなかったが、「ゴゾクラ」「フクラギ」「ガンドブリ」と年齢・大きさの違う3種類の魚体をランダムに並べ、それぞれの呼び名を知っているかどうかを確認した。魚体の小さい「ゴゾクラ」から順に「フクラギ」「ガンドブリ」と並べ直し、ブリは成長の度合いに合わせて呼び名が変化する出世魚であることを説明した。他にも、七尾で獲れる出世魚と呼ばれている魚には、スズキやサワラなどがあることも付け加えた。

○ガンドブリを捌く (魚触・魚色)

捌き方に入る前に、包丁を2丁かざして見せた。一般的に魚を捌く時に使用する出刃包丁と刺身など身を薄く切る時に使用する柳刃包丁である。2丁をくらべると、刃の形の違いはもとより、刃の厚さや長さの違いなど用途に合わせた作りになっていることを説明した。また、調理員の方に日頃の調理で使用している包丁を持ってきてもらいくらべてみた。こちらの包丁は児童も見慣れているモノであるから、「これ知っている」「家で使ったことある」との声が聞かれた。

そこで、出刃包丁や柳刃包丁が家にあるかどうか尋ねたところ、あるという児童は30名のうち3名しかいなかった。あると答えた児童は、「親が釣り好きで釣って帰った魚を家で捌いている」「おばあちゃんが家で捌いている」であった。低学年の児童も多いことから、家にあっても出刃包丁や柳刃包丁の存在を知らない可能性もあるが、家庭で魚を丸ごと調理する機会を子供たちが目にする機会はほとんどないのではないかと想像に難くない。

いよいよ、ガンドブリを捌いていく(写真4-20参照)。身を乗り出して食い入るように見ている児童もいて、捌く側も気が入る瞬間である。まな板の上にガンドブリが頭を左側にして横たわっているところで、「何から始めたらいいですか?」と児童に問いかける。すると、児童から、「頭を切る」とか「お腹を開ける」「鱗をとる」などの声が上がってきた。「正



写真4-20 当日使用したガンドブリ

解は鱗をとる」と伝え、児童から歓声や残念がる声が響いた。

鱗がでてきたところで、鱗には、体の表面を保護することや水の中にいる寄生虫や外敵から身を守る役割があり、日頃みんなが服を着て暑さや寒さから身を守っていたり、戦国時代の武士が兜や鎧を身に付けて敵の攻撃から身を守っていたことをたとえに説明した。

左手でガンドブリの頭を支え、右手に出刃包丁を持ち、尾の方から頭に向けて包丁の刃を体表に沿って滑らせるように動かしていく。すると、包丁の刃に鱗やヌメリが吸着していく。一度手を止め、包丁に吸着した鱗を見せる。あわせて、鱗を落としたガンドブリの体表を見せ、鱗を落としていない体表との色の違いを見比べると、鱗やヌメリと同時に汚れがとれたために白くなった体表があらわれ、児童はその色の違いに驚いていた。

次に、頭と胴体を切り離すため、エラを取り出す。ここでのポイントは「エラの赤色」である。エラが鮮やかな赤色であるほど鮮度が高く、より刺身向きの魚と言える。この時、エラの色を比較するため、フクラギは少し日経っているモノを用意し、ガンドブリのエラの赤さとフクラギのエラの赤黒さを比較した。「ぎょしょく教育」の「魚色」は、このように魚の鮮度を表す指標であることも示す。

頭を切り離し、腹から内臓を取り出す。まず、心臓を取り出す。この時、児童に「みんなの心臓はどこにありますか？」と問いかける。すると、児

童はそれぞれ左胸のあたりを手で押さえる。つづけて、「ブリの心臓はどこにあるだろうか？」と質問する。すると、児童は腹のあたりを指したり、エラの下あたりを指したりする。そこで、エラを取りながらそこに連なる心臓を取り出す（写真4-21参照）。頭のすぐ下のところにあること、なにより心臓の大きさが小さいことに驚いているのが印象的であった。

さらに先を進めて内臓を取り出す。魚体の大きい魚を捌く際の大きなポイントである。内臓を取り出すときに大きく膨れ上がっていけば、エサとして食べられ消化中であったアジやイワシ、時にはイカが胃の中に残っている可能性が高い（写真4-22、写真4-23参照）。まるまる形が残っていることは稀であるが、それでも魚の形を保った状態であることがある。人間が魚を食べるように大型魚は小型魚を食べていること、「食物連鎖」の実態をガンドブリの胃の中を見ることで伝えることできる貴重な機会である。

つづいて、三枚に卸していく。ここでは「音」がポイントになる。上手に三枚に卸していくには、身が骨にできるだけつかない方がよい。つまり、出刃包丁の刃が骨に当



写真4-21
内臓が連なっている様子



写真4-22 胃の中の小アジ



写真4-23 胃の中の内臓物

て、その骨に沿って骨から身を剥がしていくかであり、「骨と包丁の刃が当たって出る音」があればあるほど上手に卸されていることになる。卸す前に、「シー」と音が聞こえるように静かにし、包丁の刃を魚の身に入れていく。カリカリと骨と刃がこすれる音が聞こえてくる。音を大きくするために、刃を強く骨に当てながら切り進めていく。児童は耳を澄まし、目を凝らしながら、その様子を凝視している。ガンドブリが身2枚と骨1枚になると、児童からは歓声があがった（写真4－24参照）。



写真4－24 児童からの質問の様子

○ガンドブリ照焼きと試食

三枚に卸した身を筆者が20g程度の切り身にしていき、その横で調理員付添いのもと児童自ら焼いていく。事前に用意していた照焼きのタレを切身に絡め、ホットプレートの上のにせ焼いていく。焼肉のように焼けばよいと考えていた児童は、ここで悪戦苦闘することになった。

それは、ブリの身が牛や豚の肉のように強くなく身がほぐれやすいこと、照焼きのタレが焦げやすくプレートに引っ付きやすいことが要因である。調理員の指導を受け、火を加減しながら丁寧に焼いていく。全員が焼き終わった頃には、プレートの上は焦げ付いた身とタレがこびりついていて、

児童は自分で焼き上げ満足そうに食していた。「美味しい」「もっと食べたい」「焦げた味がする」と感想はそれぞれであった。

(4) こども園・保育園の活動（平成 28 年度～）

1) 活動概要

本章では、平成 28 年度から始まったこども園や保育園での実践について紹介する。平成 28 年度は 2 施設、平成 29 年度は 7 施設 8 回の取組みを行った（表 4-6 参照）。取り上げた魚種はマダコが最も多かった。これは園児が対象であることが関係している。多くの園では食育活動の一環としてタコ焼きを作り、給食やおやつ時間に食べている。これまでは、スーパーマーケットや魚屋からゆであがったタコを購入して使用していた。そこで、

表 4-6 こども園・保育園での開催歴と取り上げた魚種（平成 29 年度）

年度	開催	月	主対象	副対象 (比較)	7つの「ぎょ しよく」への 対応	活動内容	注目する特徴など
平成 29 年度	1	8月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(給食)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	2	9月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(昼食)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	3	9月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(給食)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	4	11月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(おやつ)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	5	1月	フクラギ	ブリ類	触、色、食	座学:種類/出世魚 調理:3枚卸 試食:照焼き(給食)	七尾市で最も漁獲量が多いブリ類(出世魚) 触ったり、臭いをかぐ
	6	1月	マダコ	スルメイカ	触、色、食	座学:種類/比較 調理:茹で 試食:タコ焼き(給食)	タコとイカを並べ比較。タコを茹でる際の変化をみる
	7	1月	アジ・サバ・イワシ		触、色、食	座学:青魚 調理:三枚卸/手開き/大名卸 試食:つみれ	魚の身からつみれ団子をつくる
	8	2月	スルメイカ		触、色、食	座学:種類 調理:ツボ抜き 試食:お好み焼き(給食)	園児の代表数名がイカのツボ抜きに挑戦する イカの臭いや墨の色を知る

「ぎょしょく教育」実践として、生のタコからタコ焼きを作り食べることを提案した。

2) 活動事例

① タコ「タコ焼き」編

平成 29 年度に N こども園と平成 30 年度に S こども園でのタコを使った取組みを紹介する。ここで使用するタコは七尾湾でタコ漁を行っている漁師の方から提供していただいた。漁師の方には 28 年度からタコを提供していただいております、「ぎょしょく教育」を実施する時に確実に提供していただくため、タコが獲れたら冷凍保存をお願いしている。

○座学（魚色）

ここではタコ（蛸）を取り上げる（写真 4－25 参照）。タコという言葉には他にも、外で糸を引きながら空に飛揚させるタコ（凧）もある。七尾市は農業生産額の 7 割がコメであるため、園の周辺にも田んぼが多く存在する。園児たちにもなじみ深い。そこで、園児に今日使うタコはこのタコですか、タコ（凧）の画像を見せたずねる。すると、合唱するかのように「ちがーう」と応答する。

次に、園児にも認知されているディズニーアニメ『ファインディング・ドリー』に登場するタコのキャラクターの画像を映し出す。すると、一斉に「ハンク」とその名前を叫ぶ。園児はタコであることを知っている。さらに、マダコとは形が違う、深海に生息するタコの画像を見せてみる。知っているタコの形と違っていることから、首をかしげる園児が多い。このようにして、こども園・保育園での座学は園児の興味を引くように、馴染みのあるモノやアニメ等を入れながら行う（写真 4－26 参照）。

○タコを茹でる（魚触・魚色）

ここで地元漁師から提供のあったマダコが登場する。前日に解凍しておく。まず行うことはタコのヌメリを落とすことである。園児には、「汗を

かいたり、体が汚れたらどうするか？」聞いてみる。「シャワーする」「お風呂に入る」と答え、さらに「汚れはどうする？」とたずねると、「せっけんで洗う」と答える。「じゃ、タコは？」と聞くと、答えは返ってこなかった。そこで、塩を取り出し、タコの体に擦り付けていく。さらにもむようにしながらヌメリを落としていく。すると、「くさい」と声がる。

さらにタコをもんでいき、もう一度塩を園児に見せると、「白くない」「塩じゃないみたい」と声が返ってきた。この塩にタコの汚れやヌメリが付いているからと説明する（写真4-27参照）。あらかじめ水をいれておいたボールに塩もみをしたタコを入れ洗ってから、園児に見せる。汚れがとれて白っぽくなったタコを見て、「タコがきれいになった」と声がきこえた。

次に、体をきれいに洗ったタコがお湯につかる（写真4-28参照）。園児には「お風呂につかる時、どこから入る？」とたずねると、「足から」と答えが返ってくる。最初は足の先を少しだけお湯につける。すると、足先が少しだけクルッと丸くなる。すぐにお湯からあげ園児に見せる。今度は、半分くらいまでつけるとさらに足が丸くなる（写真4-29参照）。「足が丸くなっている」と園児から声がる。最後に全てお湯につけて、園児に数を1から10まで数えてもらう。10まで数え終わってから、タコをお湯からあげると、「色が変わっている」「赤くなっている」と一斉に声がる（写真4-30、写真4-31参照）。こうして園児が見慣れているゆ



写真4-25 当日取り上げるタコを見せる



写真4-26 タコの説明



写真4-27 タコの塩もみ



写真4-28 タコを茹でる様子



写真4-29 タコの足が丸まった様子



写真4-30 タコが茹であがり赤くなる様子



写真4-31 茹であがったタコを見た園児の表情



写真4-32 茹であがったタコ

でダコができあがる（写真4－32参照）。

○タコ焼きを作り、食べる（魚鮓・魚食）

タコ焼き作りは保育士の先生が担当する。園児は調理をするため、エプロンと三角巾を身に着けつける。キャベツを刻んだり、卵を割ったり、タコ焼きの生地を準備する。そして、保育士や調理員と一緒にタコ焼きを焼いていく。先程ゆでたタコを刻んで入れていく。そうしてタコ焼きができあがる。

園児自ら焼いたタコ焼きをお皿に3個程度盛付ける。みんなで「いただきます」の挨拶をしてから、一斉に食べ始める。1個まるごと口に入れようとする園児もいれば、割って冷ましながらか食べようとする園児もいる。一様にタコがでてきたら、「タコがあった」「タコおいしい」と口々にしながら食べ続ける。中に、出てきたタコを友達に見せる子もいる。笑顔に満ち溢れているのが印象的である。

② アジ・イワシ・サバ「つみれ」編

次に、平成29年度にHこども園で行ったアジ・イワシ・サバを使った取組みを紹介する。園から園児たちにも馴染みのある身近な魚でとの要望があり、栄養士の方と相談の上、給食メニューの中に「おでん」を出す機会があり、おでんの具で「つみれ」を使用する予定なので、そこで身近な魚であるアジ・イワシ・サバを取り上げることになった。これらの魚は、七尾でも漁獲量上位であり、地元のスーパーマーケットや魚屋さんでもよく見かける魚種である。

○座学（魚色）

まず、「おさかなについてまなぼう」と題して、日頃から園児たちが「元気にあいさつをすること」を実践していることから、スクリーンに「あ・い・さ・つ」の文字を写し、これから「あ・い・さ・つ」について学ぶことを園児たちに伝えた。ほとんどの園児たちが何のことかと首をかしげていた。

「あ」はアジ、「い」はイワシ、「さ」はサバで、最後に「つ」は「つみれ」になるんだよと言うと、「あ～」「うん、うん」といった具合に反応があり、保育士の方から「おー」「なるほど」と納得された様子であった。

どの魚種の時も、まずその魚の料理の画像を見せ、次に魚そのものの画像を見せ、料理と実際の魚が結びつくかどうかを園児に問いかけながら話を進めた。イワシの場合、イワシの握り寿司とちりめんじゃこの画像を見せ、「これは何という魚かわかる人？」と問いかける。園児からは各々知っている魚を答えたが正解は出なかった。次に、イワシそのものの画像を写すが、マイワシ・ウルメイワシ・カタクチイワシの3種類を同時に見せた。ここで園児から、「イワシだよ」と答えが出た。そこで、イワシにもいろんな種類がいることを伝える。ここでは、日常食べている魚料理と実際の魚がどんなものであるかが一致するように意識して行った。

○アジ・イワシ・サバを捌く（魚触・魚色）

ここから、実際に七尾で獲れたマアジ・マイワシ・マサバをそれぞれ捌いていく（写真4－33参照）。園長先生から魚の臭いや血がでること、お腹の中（内臓）を見ることも大切だとの話をいただいていたので、園児たちにはできるだけ近くで魚を捌くところを見て体感してもらうことにした（写真4－34参照）。

それぞれ3枚卸しにしたが、園児からは「お魚臭い」「気持ち悪い」との声があがっていたが、多くの園児は食い入るように魚を捌く様子を見ていたのが印象的である。アジを捌くときは、包丁が骨に当たる時の音を園長先生自らマイクでひろって音が聞き取りやすいようにしてくれ（写真4－35参照）た。サバを捌く時は、サバの口を大きく開け、サバの歯が小さく並んでいる様子を見せ、サバの名前の由来になっている話をした。ここでは目で見るだけでなく、臭いや音など五感で感じられるよう意識して行った。

○「つみれ」を作る

ここからは、園所属の栄養士の方にバトンタッチし、さきほど捌いた魚

の身を使った「つみれ」作りを説明し、実際に園児も参加して「つみれ」を作っていた。魚の身以外に使用する調味料をそれぞれ紹介し、フードプロセッサーに材料を入れて攪拌していく（写真4－36参照）。

こうして「すりみ」ができたところで、園児たちが先生に取り分けてもらった「すりみ」を手のひらにのせてもらい丸く成形していく。スムーズに丸くしていく園児もいれば、うまく丸まらず先生に助けてもらいながらの園児もいた。先生から、このあと「おでん」の中に入れて食べるからね、と声をかけられると園児たちは真剣な表情で取り組んでいた（写真4－37参照）。



写真4－33 魚を捌く様子



写真4－34 園長先生から質問を受けながら捌く



写真4－35 魚を切る時の音
（包丁と骨が当たる音）



写真4－36 すりみにする様子

○「つみれ」入りのおでんを食べる（魚飾・魚食）

給食の時、園児たちの作った「つみれ」入りのおでんが食卓にのぼり、園児たちから歓声があがった（写真4－38参照）。「これ、私が作ったよ」「このつみれ、形が丸くないよ」と、真っ先に「つみれ」に興味をもったようであった。栄養士の先生から、もう一度、「つみれ」がアジ・イワシ・サバからできていること、魚の命をいただくことを話してから、「いただきます」の合唱をし、食べ始めた（写真4－39参照）。

魚を捌くときは「魚臭い」との声が上がっていたが、「つみれ」を食べるときは、「美味しいね」「もっと食べたい」との声がほとんどであった。魚が苦手な園児も積極的に食べていたようである。後日、保育士の先生か



写真4－37 つみれ作り



写真4－38 つみれ入りおでん



写真4－39 つみれ入りおでんを
食べる様子



写真4－40 お魚ポスターの掲示

ら、あの後、何人かの園児が、魚のポスターを見たり、自分で魚のことを調べたりしているとの話をうかがった。「ぎょしょく教育」の体験が、園児たちの魚に対する興味を持たせる一つのきっかけになっているとの実感を得ることができた（写真4－40参照）。

（5）活動に関わる方々の反応と課題

本章では、上記でご紹介した「ぎょしょく教育」に関わる児童や園児、学童指導員、こども園・保育園の保育士の反応について述べる。また、ご紹介したK放課後児童クラブで活動終了後にアンケートを参加児童に対して実施し、さらに数日後、保護者に対し「ぎょしょく教育」に参加した子の様子や感想等、学童指導者に対し、当日の感想や児童の反応についてアンケートや聞き取りを行った。

1）児童の反応（魚への「きょうみ」が芽生えた時）

児童へのアンケート結果について、表4－7にまとめた。「ぎょしょく教育」を通じて、魚や魚食への興味を一定程度持つ機会になっていた。魚そのものにとどまらず、魚体の構造やイカスミで絵を描くことなど、多様な事象にも好奇心を駆られており、好意的であった。

児童が魚への興味を示した場面として、以下の場面があげられる。直接、魚やイカそのものに触れた時は、触ってみたいともともとと思っていた気持ち大きい部分があり、積極的な興味であると考えられる。児童の前で魚を捌いた際、「魚の心臓を目の当たりにした時」や「胃袋の中に魚のエサとなっていた小魚（アジやイワシ等）が入っていた時」「自分たちでスルメイカを手で捌いていき、目の部位から透明な水晶体を探しあてた時」などがあげられる。

魚を目の前で見て、触って、その目と手で感じてから、実際にそのモノを食べることによって、魚への「きょうみ」は「見」と「味」が結びついて、

表4-7 「ぎょしょく教育」に参加した児童の反応

回答総数： 1～2年生33人 ・3～6年生14人

各項目の回答の数値： 1～2年生 ・3～6年生

a 実施前のスルメイカの形などの認知状況	
知っていた	6・5
知らなかった	19・8
無回答	8・1
b スルメイカをさわったりさばいてみた感想（該当観点を複数集計）	
感触を表現（つるつる・ぬるぬる・フニフニ・冷たかった・やわらかい・すべる）	20・8
（内臓が・感触が）気持ち悪かった	7・6
（感触が）気持ちよかった、びっくりした、触り心地がいい	7・1
（さばく作業などが）面白かった、イカがかわいかった	4・0
思ったよりかんたんにさばけた	1・4
めだまのレンズがちっちゃかったよ	1・0
口（いかとんび）が足のところにあっでかんたんにとれた	0・1
c イカスミで絵を描いた感想（該当観点を複数集計）	
おもしろかった・たのしかった・よかった	16・5
うまくかけた・むずかしかった、かきやすかった・かきにくかった	10・3
イカスミの性質や機能に触れたもの（イカスミで絵が描けるなんて知らなかったので驚いた・濃い字や薄い字も書けるとは思わなかった・イカのスミでは描けるけどタコのスミではこうはいかないとわかった・スミはちょっとイカのおいしがした・書写の時の墨より薄い感じだった・描いておいておくと茶色くなっていくなんておどろいた・昔もしていたらしい植物から色をとるようにはできるとわかりいい作品ができた）	4・9
d 料理を食べた感想（該当観点を複数集計）	
おいしかった・あまかった・うまい・自分でさばいたからおいしい	23・10
おいしくなかった・においがきさかった	5・0
味以外の指摘あり（こんどはいえの人にイカをさばいてあげたいとおもった・またじぶんでさばきたい・いまでもたべたい・いかはあんまり好きじゃなかったけど好きになった・自分でさばくとよりいっそうとおいしくかんじたのでほかの料理もたべてみたいと思った・学校の給食にも出していた）	3・5
e 帰宅後、家の人学習のことを話したか	
話した	16・10
話してない	17・2
無回答	0・2
f 学習直後の週末に家庭でイカ料理をたべたか	
食べた	5・4
食べてない	27・9
無回答	1・1
g 今後もお魚教室をしたいかどうか	
したい	29・11
したくない	3・3
無回答	1・0

引用：阿部覚・林紀代美「放課後児童クラブの「ぎょしょく教育（水産版食育）」実施主体としての可能性」、『地域漁業研究』57巻3号、2017年、pp45～64

児童の「身」になっていくのではないかと考える。

2) 保護者の反応

保護者の「ぎょしょく教育」を受けたあとの子どもの様子や感想をまとめた（表4-8参照）。多くの児童は帰宅後に親に当日あった出来事や感想などを話していた。「魚を触った時の感触」「魚の解体をして目にした事や臭い」「その場で食べた魚の味」といった具合である。

「ぎょしょく教育」を行う前から魚が好きな児童が多かったが、行った後はさらに魚が好きになった児童は20%程度増えている。さらに、魚を食べたいと望むようになった児童は30%程度増えている。このことから、学童での「ぎょしょく教育」体験が児童に対しプラスの影響を与えているこ

表4-8 保護者の反応

a 今回の学習後に帰宅して子は活動のことを保護者に話していたか

話していた	36
話していない	14
無回答	2

d 「ぎょしょく教育」が実施されるようになって以降、子にその他の変化がみられたか

変化がみられる	15
変化はみられない	35
無回答	2

b 「ぎょしょく教育」が実施されるようになって以降に、子の魚の好き嫌いに変化は見られたか

見られた	9
みられない	42
どちらともいえない	1
無回答	0

c 「ぎょしょく教育」が実施されるようになって以降に、子が魚を食べたいと望むことがあったか

あった	15
なかった	37
無回答	0

※ 「「ぎょしょく」教育開始以前から子は魚が好きである」と認識 → 42人

引用：阿部覚・林紀代美「放課後児童クラブの「ぎょしょく教育（水産版食育）」実施主体としての可能性」、『地域漁業研究』57巻3号、2017年、pp45～64

とが示された。保護者もそのことを認識していた。

また、この活動に対して保護者のコメントから、「魚の捌き方」の調理技術はもとより、水産業や魚に関わる学習機会の一部を学校や家庭に代わって学童が担っていることへの評価や期待が垣間見られた。さらに、今後は親子や家庭を対象にした機会を望む声も聞かれた。児童である子どもが学んでいることを契機として、保護者の中には「魚の捌き方」や「料理方法」、「魚種別の栄養素」を学んで家庭料理に活かしたいと考える人も少なからず存在した。

3) 学童関係者の反応

学童関係者の感想や反応をまとめた（表4-9参照）。学童関係者の記述から、活動全体として、魚図鑑や魚関連の本を読む視覚による学習だけでなく、実際の魚を目の当たりにし、視覚や嗅覚、直接接触することで魚の触感を得て、魚を食べる味覚まで体験できることに対する評価や意義が示された。学童保育の理念（保育を要する児童によりよい学びや成長の環境を提供する）に、「ぎょしょく教育」の活動が合致していることを指し示す。

学童指導員が「ぎょしょく教育」に参加する児童の状況を見て、「児童みずから積極的に触ったり、やってみたいとの声が聞かれた」「始めは恐る恐る眺めていた児童が興味津々に次はどうなるのか、目を輝かせていた」等、児童の活動に関わる姿勢の変化に驚いていた。活動後に魚図鑑やポスターを見返している児童の姿にも表れている。

(6) 「ぎょしょく教育」の課題と潜在力

1) 課題

「ぎょしょく教育」は、魚に関わる様々な事象を学び、体験することで魚への興味・関心を醸成することで、最終的に「魚食」に結び付けたいとの想いから始まった。そのためには、単発のイベント的な活動ではなく、

表4-9 学童関係者の反応

a 活動に対する実感・印象

<活動全体>

- ・さばいたり、実体験し、新鮮な魚を生や焼きあげ等で食べる事ができ、いい体験が出来ている。
- ・図鑑など絵や写真で見るとよりも実際に魚をさばき、内臓を見たり、さばいた魚をすぐに食べることでおいしさを感じたりと子どもたちの視覚や味覚などを大いに刺激していると感じました。
- ・普段家でもあまり魚をさばくところを見ないので、児童クラブでこの教育が出来てとても良い。
- ・魚の種類や魚のさばき方など、子供達は目の前で見る事ができ、とても良い経験である。
- ・魚の名前を沢山覚えて、魚に対してすごく興味を持っている。
- ・子供達も、またその日のうちに調理して食べることができるので、大喜びである。
- ・魚を魚の形で見る事、家庭で魚をさばく姿を見る事も少なくなっているのも良い。
- ・支援員にとっても、子供達の変化を感じられて、とてもうれしい。

<企画内容>

- ・卓に調理したものを並べるとの違い、児童にさばく様子や内臓をひとつひとついねいに教え、この企画は私自身（支援員として）もすごく興味がある。

b 活動を通じて感じられる児童の変化

<活動自体>

- ・活動をとても楽しみにしている様子が伺える。
- ・「ぎょしょく教育」の実施を伝えた日から当日を待ちにしている児童が多い。
- ・「今度はどうな魚だろう」という感情が高まっている。
- ・魚を三枚におろすこと、内臓をみせてもらえること等を頭の中に描きながら、「ぎょしょく教育」に参加する児童が回を重ねるごとに増えている。

<活動中>

- ・魚を見ることの楽しさを覚え、触りたい！という気持ちがふくらんできている。
- ・知っている魚の数が少ない子も少ない中から「次はタコがいい・・・エビがいい・・・」「マグロがいい・・・」と自分の意見を言っていた。
- ・そばで魚をさばいているのを見ている姿がとても真険でした。
- ・初めてみる児童もいましたので、心臓などは大変喜んで見ている。
- ・いつの間にか楽しんで話を聞いている姿が見られるようになった。
- ・はじめは何気なく見ているだけの子供達が、身をのり出して関心を示し質問をするようになった。
- ・学童で過ごしている時間とは又違った姿を見られるようになった。
- ・自分達の手で実際にふれ、その感触に声を上げたりしていた（店に並んでいる魚を見る、家で焼き魚、刺身、煮魚として見るのと違い生き生きしていた）
- ・積極的に「触ったり」「やりたい」と声が聞かれ、自ら活動に参加する姿が見られるようになった。
- ・始めは恐る恐る眺めてたが、次第にみんな興味津々「次はどうするか」目をキラキラと輝かせていた。

<活動後>

- ・魚に対してとても興味をもち、知識が豊富になってきている（魚の名前も沢山覚え、どこでとれるか？どこで呼吸するか？他では、その魚をどう呼ぶか？等）
- ・ポスターの魚の図表もよく見ている。

c 今後の活動上の課題

<活動自体>

- ・調理場等で中心になる先生におまかせしている状態である（片付を含め）。
- ・メモをとりながら話を聞くことに慣れていない低学年には必要ないかなと思った。
- ・自施設外での魚食活動は、子どもたちの移動や荷物の運搬が大変だったように感じた。
- ・魚をさばく所を見て、次には内臓など、触れるという体験もあつたら良い。

<活動時期>

- ・今回は夏休み中の活動だったので、始まりから終わりまで沢山の子ども達が参加出来た事がよかった。
- ・学期中は、学年が上がるにつれて帰宅時間が遅い為、参加しにくい。

<活動場所>

- ・場所もサンライフ（七尾市施設）調理室でグループ活動ができ1年生にとり、又全体にとってもよかった。
- ・調理室を借りて行う場合は、足りない物が出たときに不便である。
- ・自施設で行くには場所が限るが、市施設の調理室では班体制で分かれて広々と行えた。しかし、広い分準備、片づけ等の役割分担が大事である。

<活動資金>

- ・準備調整、金銭面に関してはセンター長がほとんど手配している。

引用：阿部覚・林紀代美「放課後児童クラブの「ぎょしょく教育（水産版食育）」実施主体としての可能性」、『地域漁業研究』57巻3号、2017年、pp45～64

ある場、ある地域、そして全国で継続的に行っていくことが至要たることである。愛媛県の事例にある学校教育での活動は継続性に欠かせない活動への理解や信頼性が担当教諭の異動等により振り出しに戻ることで、継続するための調整が再度必要になり、負担が増えることで実施へのハードルが高くなる。

第1に、継続的な活動にするためには、施設で一部の成員に依存せず、学童関係者や保護者も巻き込んだ活動が求められる。学童関係者には学校教諭のような異動がないことから、活動の継続性を高めやすい状況にある。しかし、学童関係者への聞き取りから、組織の決定権を持つ施設長や施設長から委任された担当者がほぼ一人で、活動の準備や調整、金銭面の手配を担っていることが多い。

それには、活動の中で、多くの関係者と関わり、連携できるような内容、仕組み作りを検討していくことも必要であろう。前述したように、夏休み期間に外部施設で行った際には、児童をグループ分けし、そのグループの中に学童指導者・関係者を配置し、児童と一緒に活動に参加していただいた。現と一緒に参加することで活動への協力を得られやすくなり、理解も深まった。

第2に、活動する地域で「魚」にまつわる関係者を協力者としていくことである。

当該地域では、「魚の調達」で地域の漁師さんや魚屋さんに調達を依頼し、提供していただいている。また、「魚の知識・情報」では県の水産担当職員、大学教員の外部講師を招き、多様な知識・情報を提供するように心がけた。しかし、まだまだごく限られた中での活動であることから、知識・情報、また技能を持つ協力者をどのように獲得していくかが問われている。

第3に、活動資金を如何に確保していくかである。企画を提案する場合、活動自体に賛同していただいたとしても、講師料や食材費等の費用負担が必要な場合には実践できないことが往々にしてある。事例では魚食普及に

関わる補助金を活用して施設側への費用負担が極力かからないよう配慮をしながら実施してきた面がある。地域内での活動を優先し、これまでの点から面に活動場所を広げてきた。

しかし、平成30年度にこれまで頼みにしてきた補助金の見直しが行われ、活用できない状況になった。その上で、これまで実施してきた施設に対し、費用負担を伴う提案を行ったが、活動継続を受け入れた施設は少数となった経緯がある。今後は、施設に頼るだけでない企画を検討していくことが課題である（表4-10参照）。

表4-10 活動実施への参加費用許容度

「学童で食に関わる学びを継続していく中で、もしも保護者に費用負担が生じるとしたら、どの程度までなら許容できるか」	
費用負担は全くしたくない	2
200 - 300 円	3
300 円	2
500 円	17
700 円	1
500-1000 円	4
1000 円	10
その他・無回答	3

引用：阿部覚・林紀代美「放課後児童クラブの「ぎょしょく教育（水産版食育）」実施主体としての可能性」、『地域漁業研究』57巻3号、2017年、pp45～64

2) 潜在力

地域社会で「ぎょしょく教育」実施する場面（「家庭教育」「学校教育」「社会・生涯学習、イベント等」「放課後児童クラブ（学童）」について、それぞれ一長一短があり、地域の中で補完しながら、連携していくことが学びの効果を高めることに繋がるということが指摘されている。特に、学童での活動

について、実施内容に比較的自由度がある点や年間計画に位置付けられることによる活動の継続性に言及されている。(阿部・林 2017)。これらに加えて今回取り上げた「こども園・保育園での活動」との関係について、新たな連携可能性を補完したのが図4-1である

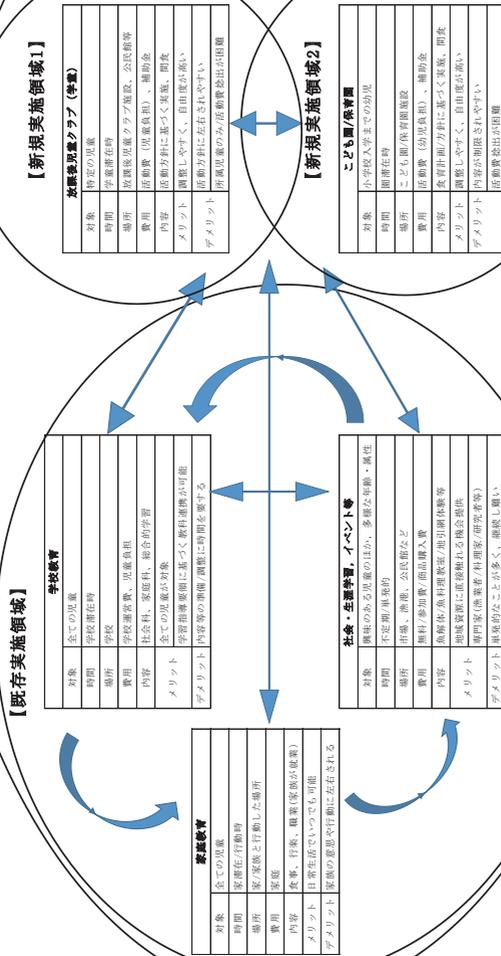
平成28年度から、こども園・保育園で活動を行っているが、平成28年度にこども園で「ぎょしょく教育」を受けた年長児の園児が、小学校に入学し、学童に在籍して続けて「ぎょしょく教育」を受けている児童が数名いる。小学校によっては、在校生の1/3が学童に在籍しているとのことである。つまり、「こども園・保育園」と「学童」には継続性があることになる。したがって、「ぎょしょく教育」活動を行うにあたり、継続性も考慮に入れたプログラムを組み立てる必要がある。

幼児の間は「魚触」「魚色」に重点を置き、五感の中の視覚に訴えかけることが有効である。情報化社会の中で、テレビだけでなく、スマホやタブレット等で比較的簡単に情報や映像を入手することが可能である。テレビアニメやアニメ映画の中には魚を題材にしたキャラクターが数多く登場している。子供たちは実物の魚よりも先にアニメ等で出会っていることもある。実際に今回の活動でも座学の中でアニメキャラクターが登場すると園児は大いに反応していた。

魚自体の持つ「色」、調理によって変化する「色」の変化を目の前で見ることで、魚への興味・関心を持つようにし、「魚食」に繋げるように心がけることが求められる。そして、児童には引き続き「魚触」「魚色」を意識した上で、児童の成長に応じて「魚職」「魚殖」「魚飾」の内容を含んだプログラムを組み立てることが重要である。

「ぎょしょく教育」を実施するにあたり、幼児から児童へと学習の継続性を意識することが必要であり、「こども園・保育園での活動」から「学童での活動」において、各場面での連携を密にして内容を選択していくことが有用であろう。

地域 / 社会



(阿部・林 2017 の図 2 を補完)

図 4-1 「ざよしよく教育」実施に向けた連携イメージ

(7) まとめ

七尾市では、平成 26 年度から「ぎょしょく教育」活動を行ってきた。当初は 1 施設からの点からの始まりであったが、徐々に広がりを見せ、点から面へと広がってきた。ここでは学校教育機関だけではなく、地域に存在する学童やこども園・保育園と多様な実践の場があることが確認された。

また、学童の場では、学童で児童のみを対象に「ぎょしょく教育」を行っていることが、児童(子)を介して保護者(家族)に波及することが認められ、このことは「ぎょしょく教育」の新たな可能性を示すものである。学童で行う利点として、人事異動がなく、基本的には人員が固定されていることから、一度関係性が構築されれば、次回以降の継続性が担保されやすくなる。活動に対する理解や協力がより高められ、活動が重ねられるたびに、その準備や調整、進行が円滑になることが証明された。

今後は、費用負担を参加者に求める企画・仕組み作りに取り組みたいと考える。それには、費用負担に見合う内容の充実を図ることが不可欠であり、「ぎょしょく教育」を体験してみたい、親子で参加してみたいと思わせるプログラムに挑戦していきたい。

謝辞

「ぎょしょく教育」実施にあたり、国産水産物流通促進センターには、平成 26 年度から平成 29 年度までご支援を賜りましたこと、記して御礼申し上げます。
(阿部 覚)

5. 乳幼児を対象とした「ぎょしょく講座」：愛媛県今治市

(1) 背景

1) 乳幼児期における食の重要性

① 食と乳幼児

子どもの心は、人とのやりとりを通して発達する。このやりとりの中で重要な関わりの1つが食事であり、食べることと心の発達は相互に関連している。食を通して愛情関係の発達、対人関係や社会性の発達、自我の発達、身体感覚の発達、感情発達、味覚・味わいの発達、食べ物との関係のもち方などの発達が考えられる。食事はエネルギーや栄養素をとることばかりでなく、人とのコミュニケーションや伝統的な食文化を継承するなど、心の豊かさにも重要なものである。特に離乳期は食育の基礎となり、子どもの心身の健全な発育・発達につながるだろう。

厚生省の『授乳・離乳の支援ガイド』には「胎児期や乳幼児期の栄養が、年を経て、成人になってからの肥満、2型糖尿病、高血圧や循環器疾患等と関連があることが最近多く報告されている。また、乳幼児期に培われた味覚や食事の嗜好はその後の食習慣にも影響を与えるこの時期の食生活・栄養の問題は、生涯を通じた健康、特に肥満等の生活習慣病の予防という長期的な視点からも考える必要がある。」と記載されている。生活習慣病予防のために野菜や果物、魚をよく食べ、薄味に配慮するよう呼びかけられている。

離乳食も1歳頃には家族の食事から取り分けて、味や固さを調節することで様々なものを食すことが可能になる。そのため親の食事バランスを適正なものにする必要がある。また味覚が敏感なため、薄味で十二分に味を感じられる。したがって、この時期の食習慣や味付けは、特に注意を払う必要がある。素材のもつ本来の味を感じさせるためにも薄味にし、淡白な素材と濃厚な素材を組み合わせることで味に変化をつけ、食物本来の風味

を活かした調理が望ましい。また、味覚は視覚や聴覚、嗅覚、触覚に大きく影響される。そのため五感により美味しさや味の多様性を経験することは、食の選択能力を高めることへもつながる。

② 子どもへの影響

食べ物の好みは経験や学習により決定し、乳幼児期から食べたものや楽しい場面で食べたものなどは好物になることが多い。食事は毎日行う生活習慣であるために、大人の対応によっては心の発達を妨げ、反対に心を育むことにもなる重要事項である。しかし、近年孤食が増加している。孤食は子どもの精神状態に影響を与え、精神的に不安定になることが予想される。食事中は子どもの感情と一緒に体験または共感し伝達することで、楽しい食事となり感覚の発達補助へとつながる。

厚生省の『乳幼児栄養調査』によると、就寝時刻と食事にも関係性がある。就寝時刻が早いほど朝食をほぼ毎日摂取している割合が高く、遅いほど低くなっている。また就寝時刻が遅くなるにつれ、朝食をほとんど食べない割合も増加している。これは就寝時刻が遅くなることで起床時刻も遅くなり、朝食の時間が昼食の時間と重なるためであると考えられる。これ以外にも、母親の朝食の摂取頻度とも関係性がある。母親が毎日朝食を摂取している場合、その子どもがほぼ毎日摂取をしている。それから、「主に親と同じ食事をそのまま食べさせている」割合が2歳以上で半数を超え、3歳以上になると8割に至ることが分かる。このように、保護者の食習慣や朝食の摂取頻度における子どもへの影響力は絶大である。子どもの食習慣を正すためには、保護者の食習慣改善や食に対する意識を向上させることが必要となる。その対策例として、親が集合しやすい保健センターや保育園などの施設を利用した講座が挙げられる。親がリラックスして子どもと過ごしやすく、暇潰しとなる玩具を設けた環境であることが望ましい。

2) 魚食機会の動向

魚には、DHA や EPA、カルシウムなどの栄養が豊富に含まれている。

特に DHA は、記憶力の向上や生活習慣病の予防などに効果がある優れた栄養分だ。しかし体内での生成量は極めて少なく、食事などを通して外部から摂取する必要がある。それを最も効率よく摂取可能な食材が魚である。しかし、国民 1 人 1 日当たりの魚介類の摂取量が長期的に減少傾向にあり、消費者の「魚離れ」が進行している。2006 年に初めて肉類の摂取量が魚介類を上回ってから、この 10 年間で魚離れが一気に加速していることがうかがえる。

また、家庭で消費される魚種にも変化が見受けられる。家庭における魚種別の鮮魚購入数量をみると、1965 年はアジ、イカ、サバが上位 3 魚種であった。しかし、近年はサケ、イカ、マグロへと変化している。この変化の要因は 2 つ存在する。第 1 は食の簡便化により、人気の商品形態が下処理の不要な切り身、刺身へ変化したこと。第 2 は、購入先が鮮魚店からスーパーマーケットへ変化したことが挙げられる。さらに、近年増加が著しいサケは、チリやノルウェーなどからの輸入鮮魚が幅広い調理法で消費されている。

このように現代は魚介類の摂取量減少とともに、食の簡便化により調理しやすい魚種が好まれる傾向にある。また、魚介類の料理が敬遠される理由は 2 点ある。第 1 は肉類と比較し、単価当たりにおける可食量が少ないこと。第 2 はレパートリーの幅が狭く、調理方法がマンネリ化しているなどが挙げられる。

社団法人大日本水産会『水産物を中心とした消費に関する調査・検討(乳幼児の保護者調査)』によると、保護者の得意／不得意が、食事に取り入れる食材の選択に大きく関係してくる。ある年齢からは保護者の食事を子どもも食べ始めるため、子どもの摂取する栄養分にも影響を与えていることがうかがえる。保護者が自身の嗜好に合わせた料理を子どもに食べさせることで、子どもと保護者の嗜好が酷似する傾向にあるためと考えられる。そのため魚料理の不得意な保護者が魚料理を敬遠し、食機会の減少に

繋がっていると予測できる。

3) 「ぎょしょく講座」の方途

魚離れの解決策として2つあげられる。第1に、レパトリーの幅を広げ、魚料理の不得意を解消すること、第2に、保護者が食習慣の重要性を理解することである。これら2点を取り入れた講座が、今治市で行われている「ぎょしょく講座」に当たる。0～3歳児の親子を対象としてさばき方や、魚に関する知識、調理方法を中心に教えている。これまで「ぎょしょく教育」は子供達を対象に行ってきた。しかし、魚食機会の増加を図るには、保護者の食に対する意識を変える必要がある。そのため「ぎょしょく講座」では、魚に興味や関心のある0～3歳児の保護者と子供達を対象とした。また、子供達の五感を通じた体験は魚への抵抗を軽減し、自ら魚食を望むことへつながる。そして、保護者へ7つの「ぎょしょく」を教えることは、水産業における現状や環境、伝統文化などの地域理解を深めることにつながる。それによって、地域への愛着や誇り、個性を醸成する契機となるだろう。このように「ぎょしょく講座」は、個人の魚食機会増加や知識向上はもちろん、7つの「ぎょしょく」学習を通して、地産地消や地域水産業の活性化へもつながる重要なものである。

(2) 必要性

1) 「ぎょしょく講座」と「ぎょしょく教育」

「ぎょしょく教育」は、愛南町で幼稚園児と小学生を対象として展開されている。高学年生向けには家庭科や社会科などと連携した内容や、校外学習を取り入れている。また幼稚園児と小学1年生向けには「魚触」に重点を置き、「魚色」「魚食」の学習を行っている。実際に「ぎょしょく教育」を通して、子供達は魚自体や調理方法に興味を持ち、積極的に魚食を望むなどの効果が出た。また特に「魚触」への反応は大きく、幼稚園児と1年生の反応は高学年生と比較しストレートであった。これは、幼少期におけ

る体感・体験学習の重要性を裏付けるものであった。

また今治市においても2010年度から民間主導として、保育園で「ぎょしょく教育」を開始した。対象は4～6歳児の園児とし、「魚触」を中心に「魚色」「魚触」を取り入れて実施している。子供達の反応は良く、触れた感想を自ら発言することや自発的に魚触を望むなどの言動に現れている。回数を重ねるごとに、魚への興味関心が高まっている。「ぎょしょく教育」後、魚釣りやおさかなバスケットを普段の遊びから取り入れるようになった。保護者へのアンケート結果からも、半数以上の魚食に対する向上意識がうかがえる。これらの結果より、乳幼児期から体験参加を行うことで魚への興味関心がさらに高まり、魚触機会の増加へとつながると考えられる。

そこで、新たに乳幼児期の親子を対象とした「ぎょしょく講座」を、今治市において民間主導で展開することとなった。現在「ぎょしょく講座」は、0～3歳児の親子8～10組を対象としている。保護者を取り込み、食習慣の見直しや親同士の交流を図ることを主催側の目的としている。保護者向けの内容は「魚色」・「魚触」・「魚食」を中心に、3～7つの「ぎょしょく」を取り入れ、地域の水産物に関係する知識を教える。さらにさばく体験を取り入れることで、家庭において新鮮な魚を無駄無く美味しく調理することへとつなげる。また親子参加型の講座であるため、子供達の魚に対する興味関心を高めることに、最も効果的な「魚触」を多く取り入れている。

本講座を通して、将来的には魚介類の消費拡大や第1次産業の活性化につなげることを目標としている。「ぎょしょく講座」と「ぎょしょく教育」は子どもの加齢に応じて内容を適合させていくわけで、根本的には対象と学習内容に大きな違いがある（図5-1参照）。

2) 実施主体

「ぎょしょく講座」と保育所での「ぎょしょく教育」を行っている団体が「チーム今治ぎょしょく」である。平成21年10月から活動を開始し、11名が所属している。（図5-2参照）食をめぐる生活環境が大きく変化

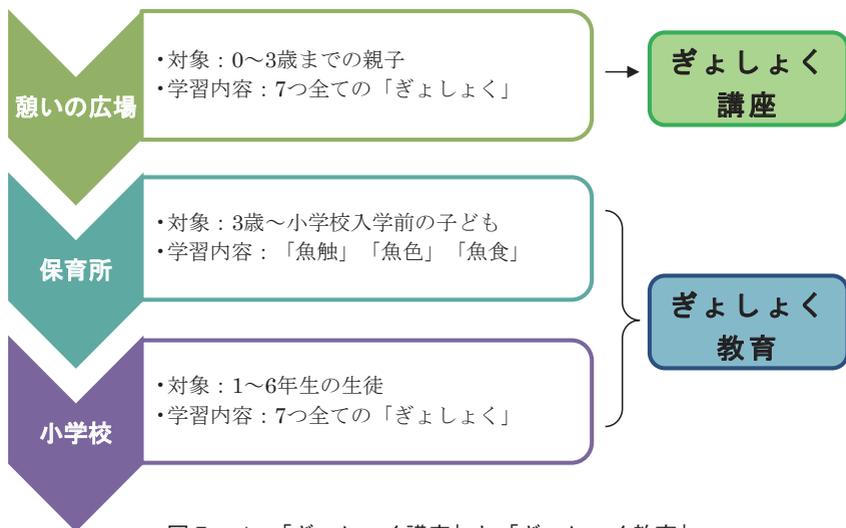


図5-1 「ぎよしよく講座」と「ぎよしよく教育」

	年齢	性別	職業	居住地	マイスター	子ども
1	40代	女性	仲卸	今治市	○	○
2	30代	男性	仲卸	今治市	×	○
3	20代	女性	飲食店経営	今治市	×	×
4	30代	女性	自営業	今治市	○	○
5	30代	女性	専業主婦	今治市	○	×
6	30代	女性	パート	西条市	○	×
7	30代	女性	会社員	今治市	○	○
8	30代	男性	飲食店経営	今治市	○	○
9	30代	女性	飲食店経営	今治市	○	○
10	30代	女性	パート	今治市	○	○
11	30代	男性	自営業	今治市	○	×

主に活動参加しているメンバー

図5-2 「チーム今治ぎよしよく」のメンバー属性

するなかで、水産分野に着目し、子どもとその保護者を中心に、地域に根ざした協働を図りながら、魚の総合的な食育「ぎょしょく」に関する事業を多面的に推進して、食育活動を起点にした地域振興に広く貢献することを目的として今治市内を中心に活動している。上述以外にも、食育イベントにおいて保護者や小学生の親子を対象とした、魚料理教室を市内の調理施設を利用して実施しており、地道に活動を広めている次第である。

「チーム今治ぎょしょく」発足の要因は、代表のAさんが本業の仲卸と販売を通して、水産業の盛んな今治地域においても魚離れが進行していると感じたためである。そこで、Aさんの知人で食に対する意識の高い人々へ呼びかけて団体が発足した。開始当初は、ほぼ全員のメンバーが活動に参加していた。しかし、各々の家庭環境における変化や仕事の多忙などが影響し、現在は主に7名のメンバーを中心に活動を行っている。8、9の方は夫妻で所属しており、昨年飲食店を開店した。定休日が不定期であり、休日は子どもと過ごす時間に充てているため現在は活動を休止している。10の方はパートを掛け持ちしており多忙である。休日が少ないため、活動日程と合わないことや子どもと過ごす場合が多く、活動への参加が困難な状態だ。11の方は現在新商品の開発中により多忙なため、休日が極めて少なく参加が難しい。また、主力メンバーは現在7名であるが、各々の参加可能な曜日が異なるため、おおよそ4～7名で活動を行っている。「ぎょしょく講座」は主催側2名で実施可能な内容である。しかし保育所における「ぎょしょく教育」は、対象者数が多いため最位でも4～7名必要である。今後生活の変化により主力メンバーの減少が予想されるため、メンバーの増員を図る必要がある。その先駆けとして、現段階では「ぎょしょく」活動の周知と実績をあげることに重点を置き、「ぎょしょく」に興味を持つきっかけづくりが重要である。

メンバーの大半は食への関心が高いだけでなく、「シーフードジュニアマイスター」というシーフード（水産食品の総称。魚類・甲殻類・軟体類

(含貝類)・海藻類・加工品等)の専門知識に関する資格を取得している。この資格は、シーフードに関する魅力や価値の普及と拡大を手がけ、さらに新しい魅力を創造し、豊かで楽しい食生活の実現に貢献する人材のことである。マイスターには「シーフードジュニアマイスター」と、その上級に当たる「シーフードマイスター」の2つがある。日本食育者協会が主催し、筆者も担当講師を務めた経緯がある。)この資格を活かして、シーフードの長所を短時間で伝えるための重要事項を把握し、より効果的な活動の実施が可能となる。この資格を用いて、様々な人達がシーフードの拡充を図るために活動を行っており「チーム今治ぎょしょく」もその1つのボランティア団体である。

(3) 実践と評価

1) 実践

① 講座への参加団体

今治市には、子育て支援のために親子で集える施設が複数設けられている。その1つとしてハルモニアという0～3歳児の遊び場がある。この施設は親子で遊ぶことや母親同士の交流、育児相談なども行えるスペースだ。団体Sと団体Aの参加者全員がこの施設の利用者である。

団体Sはハルモニアで講座の周知を行い「子供達の託児を行ってもらい、母親達がリフレッシュする」と「さばき方を習得する」を目的として集まった団体である。参加者は1年周期の交代制となっており、最大10組の親子が参加可能である。

団体Aは団体Sの1期生が多く、代表Nさんを中心として食育に興味関心の高い親子が集う団体だ。昨年度の講座を通して「親子で体験をしたい」と「さらに魚について学習したい」を目的として親子8組が講座に参加した。

② 講座の実施施設

講座は「ほんからどんどん」の憩いの広場というスペースで開講している。「ほんからどんどん」は、今治商店街にあり、飲食店や売店、このスペースが一体となった施設である。飲食店は、地元産のメニューを地産地消にこだわって提供している。また、売店において地元の生鮮食料品や惣菜、海産物などが数多く販売されている。

講座の開講されている、このスペースには、図書や絵本、遊具が揃い「ぎょしょく講座」以外にも様々な講座や教室が充実しており、乳幼児から高齢者まで幅広い層が利用している。簡易のシンクやエアコンが完備され、調理器具の洗浄や室温の調節も可能である。また、不参加時の子供達は、遊具で遊ぶことができるため退屈さを感じにくい。さらに、調理スペースと遊ぶスペースの隔たりを設けないことで母親と自由に接触でき、子供達の精神状態も安定する。また、併設されている飲食店のうち1店舗は、「ちーむ今治ぎょしょく」のメンバーが経営している。そのため、このスペース内で調理しきれないレシピや汁物などは、飲食店の調理場を利用して参加者に提供する。立地条件や施設内容が親子参加型の講座に適していることから、現在憩いの広場において開講されている。

③ 実践例

【団体Sの場合】

0～3歳児の親子10組を対象として、母親を中心に1時間半の講座を行った。主査者である「チーム今治ぎょしょく」からは3名が講師として参加し、「ほんからどんどん」で実施した。参加費は300円である。使用水産物はイリコ、鰹節であり、出汁をテーマとして「出汁の取り方と知識を教える」ことを目的としてイリコと鰹節を用いた。講座は「説明→下処理→調理→試食」の流れで実施した。説明においては、「イリコと鰹節の説明」と「乳幼児期における食習慣の重要性」を教えた。下処理においては、「イリコのワタ取り」と「鰹節削り」を行った。調理においては、「イリコ出

汁の味噌汁」と「鰹出汁のおひたし」を作った。

1) 説明

事前に配布した、出汁の取り方とレシピが記載されたプリントを使用して講座を進行する（図5-3参照）。まずは参加者へ「自宅で使用している出汁の種類」を質問すると「昆布やしいたけなど様々なものが入った出汁パックを使用している」と返答があった。参加者とコミュニケーションをとりながら、和やかな雰囲気を開始した。

イリコについて2点の説明を行った。（写真5-1参照）第1点は、主婦の視点からみた利用メリットの説明である。イリコには大中小3種類の大きさがあり、小さいものは割安で大きいものは出汁が出やすいと説明した。第2点は、栄養面に関する説明である。イリコを子供達のオヤツにすることで天然の出汁が口の中に広がり、スナック菓子よりも健康に良いと説明した。鰹節の説明は、実物に触りながら行う方が理解しやすいため、導入では、鰹節を頂いた会社の紹介のみを行った。素材の説明後、0～3歳児の食習慣が将来の味覚に影響することを具体的に詳しく説明した。「特に、出汁は旨味成分が豊富で栄養もあるため、乳幼児期には最適である」と説明し、正しい食習慣の必要性和出汁の長所を上手くつなげていた。子供達の栄養や食習慣に関する話題には、特に興味や関心が強いように感じられた。

説明においては、魚体の特徴と栄養の話を中心とした「魚色」を取り入れていた。

2) 下処理

「イリコ→鰹節削り」の流れで下処理を行った。（写真5-2参照）イリコの下処理では、「ワタを除去しないことにより出汁に苦味が出てしまい、子供達が苦手な場合がある」と除去の必要性を説明した。その後、ワタの除去を行ったが、子供達にはまだ難しく母親のみで下処理を行った。また、イリコの試食を通して「美味しい」「味がしっかりしている」などの好印

象な発言がみられた。さらに、講座後半において子供達が自発的にイリコを食べており、素材の美味しさを知る良いきっかけとなった。

鰹節削りでは、本枯れ節と荒節の2種類を用意していた。(写真5-3参照)本枯れ節と荒節における製法の違いを簡単に説明した。その後、親子で鰹節削り器を使用して荒節を削る体験をして、実際に試食と試嗅を行った。本枯れ節は主催者が削り、参加者に試嗅を行ってもらった。五感で風味の違いを感じることは、言葉より理解しやすく記憶に残りやすく効果的な方法である。

下処理においては、調理時における注意点の説明や素材を試食、下処理体験などを中心とした「魚触」と「魚食」を取り入れていた。

3) 調理

イリコ出汁を使用した味噌汁と、鰹出汁を使用したおひたしの2品を調理した(写真5-4、写真5-5参照)。

まずは、イリコ出汁を取る際のポイントをいくつか教えた。第1点は、イリコを電子レンジで温める方法である。これにより、短時間で水に旨味を移すことが可能となる。第2点は、沸騰後に火を消して、イリコを投入し出汁を取る方法である。これは、子供達が幼いため火の側に付き切りで居ることが困難な母親向けである。これらの方法に、参加者達の関心が高いように感じられた。その他には、温度加減やアク取りの必要性など基礎的な内容も実践を通して再確認した。

次に鰹出汁の取り方の説明では、お茶パックに鰹節を詰めて出汁を取る方法を教えた。この出汁に味噌を溶く簡易味噌汁の作り方も取り入れ、多忙時でもインスタント食品に頼らずに済む方法を説明した。参加者達は、使用後の鰹節の活用方法に悩んでおり、使用後の鰹節を用いたふりかけの調理方法にとっても興味を示していた。

おひたしに使用する野菜の説明においては、県内産にこだわらず全国における旬の野菜を用いることを勧めていた。その利点として免疫力の向上

創食系女子の会♡9月12日水

今日のテーマは、『だし』です♪

海に囲まれた日本の伝統的な食文化のひとつが『だし』です。
 素材の味を活かしてくるだしは、和食料理には欠かせない存在!!
 今日は、自分のお家の味噌や味つけに合うだしを探してみよう♪

♡♡ かつお節

材料

きのこ類

- ・しめじ
- ・しのぶ
- ・しいたけ

・ネギ

・味噌

作り方

- ① きのこ類はカットする。
ネギは110cmに切る。
- ② 鍋にだし汁を入れて
きのこ類をのこす。
ひと煮する。
- ③ 煮立ったら、弱火にして
味噌を溶かす。
火を止める。

魚や肉の旨味を落とす

・110cmに切る = 旨味を出すため

青のり、豆のり、赤のり、白のり。

豆腐、お肉、豆味噌、黒い系、モロ
こぼろ ...

野菜は向のものOK!

・小松菜やほうれん草は
下ゆきして

♡♡ おひたし

材料

★ なすび
　　や
　　オクラ
　　トマト

★ だし汁 1カップ

★ 醤油 大匙1

★ オリーブ 大匙1

★ 砂糖 1/2大匙

作り方

- ① なすびやオクラ、トマトは
食べやすい大きさに切る。
- ② 調味料を混ぜ合わせる。
- ③ ①を煮汁にいれて、
②の調味料に混ぜ、
なじませる。

図5-3 配布プリント① (団体S)



カツオだし

材料

昆布 1枚, 削り節 20g, 水 5カップ
(1000ml)

① うまみをうつす。

水 5カップに
昆布をいたして
ひと晩おく。



※ 保存用の瓶があると便利!!

② 煮だす。

昆布を取り出した水を
鍋にうつし、削り節を
加える。
強火にかけ、沸き始め
たら、弱火にして
5分程煮だす。

③ アゲをとる。

浮いてくるアゲを丁寧にとる。
ザルにキッチンペーパーを敷いて
ホウチンを重ね、こす。
ごま油を少し。
冷蔵で2日-3日保存可能。

味がなく、煮物や、和えもの、かけ汁に使う。たりでず。
おのれものにすると上品で、あ、おいしい。



煮干しだし

材料

昆布 1枚, 煮干し 50g, 水 5カップ
(1000ml)

① 煮干しの内臓を取り除く。

頭と内臓を取り除く。
苦みやえぐみが
出なくなります。

② うまみをうつす。

耐熱皿に煮干しを
入れ、電子レンジで
1分加熱。
10量の水に、煮干しと
昆布を加えて1時間
待つ。

③ ②の皿にうつす。

中火にかけると
沸き始めたら弱火にして
5分程煮だす。

④ 浮いてくるアゲをとる、 静かに煮る。

ザルにキッチンペーパーを
敷いてホウチンを重ね、こす。
ごま油を少し。
冷蔵で2日保存可能。

うまみは強く、お茶や汁に使う。!! しつかり味のだしで。



写真5-1 イリコの説明風景



写真5-2 イリコのワタ取り



写真5-3 鰹節削り



写真5-4 味噌汁作り



写真5-5 鰹出汁取り



写真5-6 試食による参加者交流

や美味しさ、価格の安さなどをあげた。

このように、一般的な出汁の取り方を教えるだけでなく、短時間で調理を済ませる方法や使用後の素材の活用方法など、主婦目線の内容を多く取り入れていた。

4) 試食

参加者はイリコ出汁の味噌汁と鰹出汁のおひたしを試食し、持参した御飯で昼食を済ませた（写真5-6参照）。試食時は、参加者同士で育児や食事について雑談していることが多く、同世代の母親達における交流の場も担っている。

試食は「魚食」の学習にあたり、味覚を通して適切な出汁加減を覚えることにつながった。

【団体Aの場合】

0～3歳児の親子8組を対象として、親子での体験を中心として1時間半の講座を行った。主査者である「チーム今治ぎょしょく」からは2名が講師として参加し、「ほんからどんどん」で実施した。参加費は500円である。使用魚種はイリコ、鰹節であり、出汁をテーマとして「出汁の取り方と知識を教える」ことを目的としてイリコと鰹節を用いた。講座は説明→下処理→調理→試食の流れで実施した。説明においては、「鰹節の説明」と「子供達を中心としたカツオの魚触体験」を行った。下処理においては、「イリコのワタ取り」と「鰹節削り」を親子で体験した。調理においては、「イリコ出汁と鰹出汁の飲み比べ」と「鰹出汁のおひたし作り」を行った。

1) 説明

事前に出汁の取り方、レシピ、本日の献立が記載されたプリントを配布し、それを用いて講座を進行する（図5-4参照）。話の導入として、参加者に「自宅で使用している出汁の種類」を質問したところ、半数以上が「いりこ出汁」と返答していた。複数人は、自宅において粉末ではなく、イリコを使用して出汁を取っている。

ぎょうしよく講座 ① アロイス × ちむん治ぎょうしよく

今日のテーマは、「ぎょうし」です!!

海に囲まれた日本の伝統的な/巨文化のひとつが「ぎょうし」です。
 素材の味を話かして行くだしは、和食料理には、欠かせない存在。
 今日は、自らのお家の味噌や調味料に合うおだしを探してみよう♪



ほ、こり いりこだし お味噌汁 ♪♪

材料

- ★ 旬野菜5F5
- ★ 白味噌
- ★ いりこだし

分量

いりこ 20g程度

水 500cc

まず
 ぎょうしをとります!!

① いりこの内臓と頭を
 取り除きます。
 こぶで、ごみお鼻か
 なく なります。



② ①のいりこを糸巾1分
 レンジでカチカチに
 ころころと、風をか
 出さなく、
 豚豆の目閉がだしが
 とれます!!



③ 水に②のPC煮した
 いりこを10分
 おきます。



④ フタをはずして強火で
 10分煮します。



今日は「いりこだし」。

イワシの干物と取るおだしが
 主流のようですよ。
 うまみが強く、しかりした味づけの
 煮、ものや、お味噌汁、お味噌汁に
 ピロリです!! 今日は、お味噌汁で
 いりこです。

⑤ コツコツと煮いたら、弱火で10分程
 煮込みます。お味噌汁が
 ずかして、注意!
 アワは丁寧に取り除きます。



⑥ 10分経過後は、サリサリこい、
 完成です♪

お味噌汁に
 お味噌を100cc入れます!!

① いりこだしに旬野菜をカチカチと煮ます。

② 煮かいたら、弱火に20分お味噌を
 溶かす火を止める。
 できあがり♪

青味噌、豆味噌、赤味噌、白味噌...
 いろいろと違うお味噌や、素材を煮たものを
 煮た、です。お味噌汁
 具だくさんにして、お味噌汁を煮た、お味噌汁に

図5-4 配布プリント① (団体A)

子供達が鰹節を理解しやすいよう、原料のカツオを一尾用意した。カツオに対する興味関心は高く、積極的に魚触を行ない「これは目」「つつる」などの感想が出た（写真5-7参照）。また、母親達には水揚される地域や泳ぎ続けること、鱗が少ないことなどの説明を行った。カツオ一尾の状態を見る機会は希少であり、母子共に積極的な参加姿勢が見られた。

説明においては子供達の魚触体験を中心とした、カツオの「魚色」と「魚触」が取り入れられている。



写真5-7 カツオの「魚触」

2) 下処理

カツオの魚触体験の延長線上として「鰹節削り→イリコ」の流れで下処理を行った。

この講座では、本枯れ節を用意していた。最初に鰹節をいただいた、鹿児島県枕崎市の会社と鰹節の製法を説明した。次に参加者全員が鰹節削り初体験であったため、削り器の使用方法を説明した。それから子供達を中心に親子で削り、試嗅と試食を行った（写真5-8参照）。試嗅では「いい匂い」「普段使っているパックのやつとは全然違う」などの感想が、そして、試食では「美味しい」「つつるしてる」などの感想がそれぞれあがった。いずれも好印象であり、普段使用している鰹節と比較することができた。子供達は、1度体験すると積極的に削る体験を望み、複数人は1人で削ることができるようになっていた（写真5-9参照）。

イリコの下処理では、初めに子供達に「これは何かな?」と質問したところ「おさかな」という返答があった。1人1尾ずつ試食をすると、子供達は頭からしゃぶりついて1尾完食していた。ワタの除去方法を説明後、親子でワタを除去する体験を行った（写真5-10参照）。子供達は、慣れ



写真5-8 親子で鯉節削り



写真5-9 1人で鯉節削り



真5-10 イリコのワタ取り

てくると自らイリコを手に取り、ワタの除去ができるようになっていた。さらに、下処理後の頭を好んで食べる子供達もあり、素材の美味しさを認識しているようであった。

下処理においては、五感を使う体験中心に「魚触」と「魚食」を取り入れていた。

3) 調理

鯉出汁を使用した、ほうれん草のおひたしを調理した。この日は時間の都合上、事前に用意しておいた出汁を用いる。

最初に鯉出汁とイリコ出汁の飲み比べを行った。両出汁とも「美味しい」との感想があがった(写5-11参照)。しかし、どちらが好みであるか質

問をすると、イリコ出汁を選択する人が多かった。これは、普段飲み慣れていることや味が強いことが要因として考えられる。その後、イリコ出汁の容易な取り方を説明すると、参加者から複数の疑問があがった。具体的には水につけておく時間やえぐみの問題、出汁の保存方法などの基礎的な内容が多く見られた。

ほうれん草は、予め湯がいておいたものを用いておひたしを調理した（写真5-12参照）。調理においては、出汁の比較を中心に「魚食」を取り入れていた。



写真5-11 出汁の試飲



写真5-12 おひたし作り

4) 試食

味噌汁とおひたしとサツマイモご飯以外に、主菜としてワカナの生姜焼きを提供した。時間の都合上味噌汁とワカナの生姜焼きは、主催側が併設されている飲食店で調理したものを用いた。

参加者自身で盛り付けや配膳を行っていた。試食時は、母親が子どもに「美味しいね」とコミュニケーションをとる様子が見られた。参加者同士で育児や食事について雑談しており、母親達における交流の場も担っている（写真5-13参照）。

試食は「魚食」の学習にあたり、味覚を通して適切な味付けを覚え、旬の食材を知ることにつながった。



写真5－13 試食による参加者交流

2) 評価・結果

「ぎょしょく講座」のプログラム拡充にあたって、講座に対する評価と食生活での変化を把握するための調査を実施した。調査対象者の母親が少数である上に子供同伴のために、アンケートは簡単なものとし、インタビューを重視した。

① 調査の実施概要

アンケートの質問項目は大別すると、講座に対する評価と食生活に関する現状である。前者は①内容に対する評価、②改善点、③参加要因、④参加費の妥当性、⑤今後の要望である。後者は、受講後の食生活への影響を把握するために、①受講前後における魚食機会の変化、②受講前後におけるさばく機会の変化である。調査の対象者は「ぎょしょく講座」を受講した団体Sと団体Aの母親である。団体Sで第1回10名（回収率100%）、第2回6名（回収率60%）、団体Aで第1回6名（回収率100%）、第2回8名（回収率100%）であった。

インタビューはアンケート調査をもとに質問項目を設定した。特に、「参加者の目的意識」、「講座に対する要望」、「調理に関する思考や行動」、「子供達の言動」4点に注目した。なお、インタビュー回答者は団体Aで8名、団体S3名であった。当然、子供同伴でのインタビューのために大きく制

約を受けたことはやむを得なかった。

② 調査の結果

【アンケート調査の結果】

対象者の属性は年齢 30 歳代が最も多く、また、今治市居住歴 10 年以内が 6 割以上を占めるが、転勤が理由である。調査対象は、今治市における居住歴の浅い、0～3 歳児の乳幼児を子どもにもつ 30 歳代の母親である。

① 参加理由

参加理由は 2 つの団体で大きく異なっている（図 5－5 参照）。団体 S は「さばき方の習得」と「レパートリーの増加」が多数であるのに対して、団体 A は「子どもの魚触体験」と「さばき方の習得」が突出している。したがって、実施目的は、最大公約数的には「さばき方の習得」であり、団体 S が「レパートリーの増加」、団体 A が「子どもの魚触体験」に、それぞれ重点をおくことが適切であり、実践的な内容や体験型学習とすることが必要である。

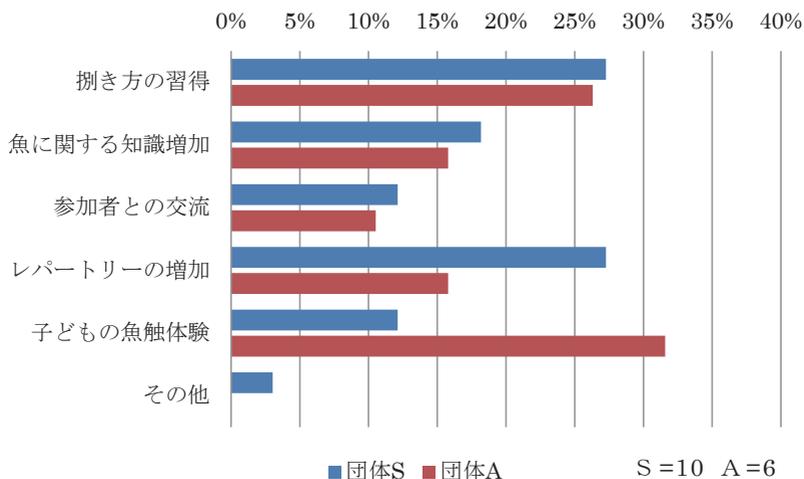


図 5－5 参加理由（複数回答可）

② 1週間あたりの魚食回数

参加前後1週間の魚食回数の変化が顕著である（図5-6参照）。団体Sの場合、参加前で週1回が8割であったが、参加後で週3回以上が8割を超えている。団体Aの場合、参加前で週1回が半数であったが、参加後で週3回以上が6割を超えている。魚食回数が増加した人の割合をみると、団体Sで約7割、団体Aである。

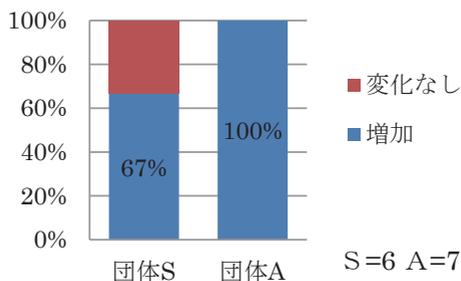


図5-6 魚食回数の変化（割合）

魚食回数の変化要因は、団体Sの場合、「レパートリーの増加」と捉えられる（図5-7）。保育園児の保護者を対象とした「ぎょしょく教育」アンケート調査からも、レパートリーが増えると、「魚食」の普及効果があるとされる²⁾。それから、団体Aの場合、「旬や栄養に関する知識の増加」が増加要因と考えられ、「魚食」の良さを理解することから、「魚食」の動機を高めることにつながる³⁾。

③ さばく頻度

参加前後でさばく頻度に顕著な変化がみられる。（図5-8、図5-9参照）団体Sの場合、参加前で半数の人が未経験で、月1回以上の方は2割以下だったが、参加後では半数の人が月1回以上さばくようになった。団体Aの場合、参加前で約2割の人が未経験で、月1回以上の方は4割程度だったが、参加後では約4割の人が週1回以上、月1回以上が8割に及んでいる。参加者は当然、さばき方を知らなかったために、さばく頻度が

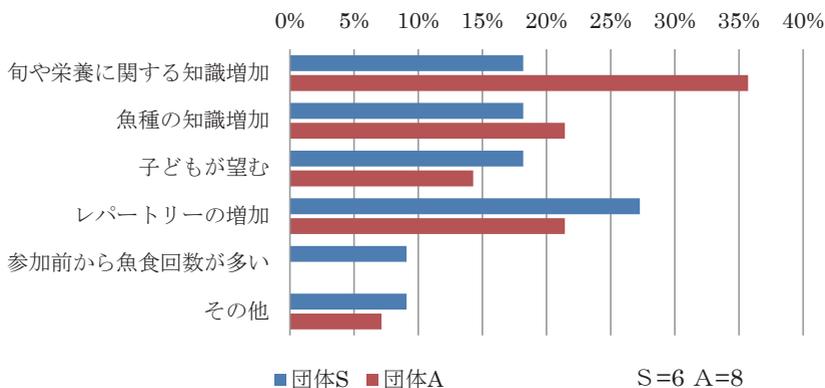


図5-7 魚食回数の変化要因（複数回答可）

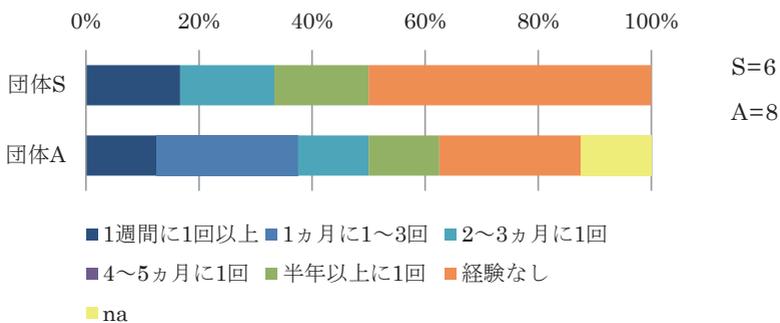


図5-8 参加前のさばく頻度

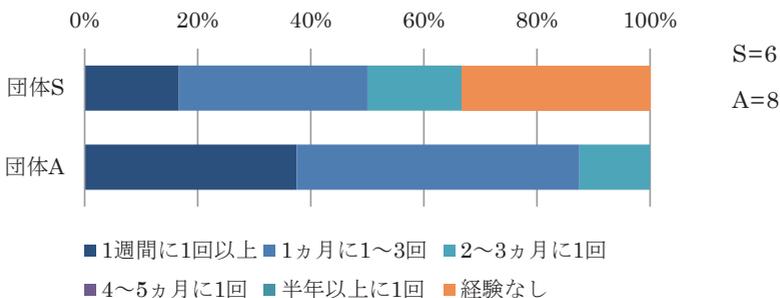


図5-9 参加後のさばく頻度

低かったわけで、さばき方の習得は「魚食」の啓発と普及においては必須条件の一つといえる。

【インタビュー調査の結果】

① 団体Sの結果

<講座内容>

参加理由は、以前の受講生から良い評価があって勧められ、参加を決めた人が多くいた。また、魚が健康に良いというイメージがあり、子供達に食べさせたいと考え、「さばき方の習得」と「調理方法の習得」を目的に参加を決めた人が多かった。

子供に体験させたい内容としては、まず、実際の魚を見て触る体験のみで良いという人が大半を占めていた。子供達の環境への順応、年齢を考慮すると、包丁の使用は難しく、簡易のナイフを用いて柔らかいものを切るくらいなら可能という意見もあった。

要望としては、活動に集中したいので託児制度が必要だとか、調理器具や手についた臭いのとり方、魚種による食べ方の違い、骨が綺麗にとれる食べ方も知りたいなどの意見があった。

<生活内容>

講座で実施したものとは別に、短時間で調理可能な魚のレシピ、他の料理に応用できるソース系レシピなどの提供を求める意見が多くあった。

購入形態をみると、切り身状態の購入がほとんどで、丸ごと一尾を用いる料理の場合、調理時間を短縮するために、下処理した魚の購入が多くみられた。

さばく時間の短縮が必要である一方、経済面や栄養面、教育面を考慮すると、さばけるメリットは大きいと大半の人が考えている。しかし、さばけることを必須とするのは、レベルが上がって抵抗感を増す可能性があると考えもあった。

参加後の子どもには魚食回数が増加したほか、出汁取りの経験で、汁物

を飲むようになったこと、食が進むようになったことが見られた。このように講座への参加により、子供の「魚食」への言動や志向、行動が促進したことは明白となった。

② 団体 A の調査結果

<講座内容>

参加理由としては、全員が講座に対してプラスの評価を持ち、2年目も参加している。参加目的は、託児を行わず、親子体験を念頭に「さばく技術の向上」と「子どもの魚触体験」をあげている。

子供達には生きた魚を見て触るとともに、魚を口に運ぶまでプロセスを理解させたいと受講生は考えている。そのために、受講生は魚食だけでなく、下処理体験などへの積極的な参加を望んでいる。

親子参加型という性格上、長時間の説明には限界があるために、説明を交えながら魚触を行うと、子供達も十分に楽しめる。

<生活内容>

30分程度で調理可能なレパートリーの幅を広げたいために、さらに別にレシピの紹介を期待している。

参加後には一尾を購入してさばく機会が増加したが、普段は調理時間の短縮を考えて下処理済みの魚や切り身などの購入が中心になる。そのほか、主菜を魚料理にすると、満腹感を得にくく、他のメニューを用意する必要が出てくることから、肉料理に比べて食べる頻度が低くなるという意見もあった。

子供達に切り身や下処理済みの魚を当たり前と認識してほしくないために、さばく行為は重要だと全員が考えている。

参加後、子どもが魚料理を好んで食べるとともに、スーパーマーケットでも魚をよく見て触ろうとするようになった。

3) 「ぎょしょく講座」の方向性

調査結果を踏まえて、「ぎょしょく講座」の構築に向けた方向性を整理しておきたい。

参加目的が「さばき方の習得」や「さばく技術の向上」であることから、それを第一義的に取り入れることは前提となる。参加前後におけるさばく回数を比較すると、その効果は明白であり、当然、魚食回数の増加につながっている。その上で、「レパートリーの増加」に向けた調理の実践と料理レシピの情報提供は不可欠である。親子参加という特性を踏まえ、講座の実施形式としては、託児を念頭に置きながら、「下処理」や「調理」などの実践的な体験型学習が重要である。

「ぎょしょく教育」の教育効果を考慮すると、今回、事例分析した2つの団体には、明確なレベル差がみられる。つまり、団体Sが初級レベル、団体Aが上級レベルと位置付けられる。この点に着目して、講座の方向性に関する具体的な方策は次のように整理できる。

まず、初級レベルの講座においては、子供達の包丁を使用する体験ではなく、「見て触る」の体験が適切である。子供達の託児場所を設け、子供達の「魚触」体験時以外は母親の学習を中心とし、「さばき方の学習」と「レシピの学習」の2点に重点化する。「ぎょしょく」の知識に関する説明は母親目線とし、最も興味や関心を持っている「魚色」をはじめ、「魚触」や「魚食」に限定する。知識の習得を強わず、実践の裏付けとなる知識を提供する次元から展開する。

それから、上級レベルの講座においては、参加者の魚に対する興味や関心は一定のレベルにあり、学習意欲が顕著であることを前提に展開する。主たる対象は母親自身に加えて子供達も射程に入れて、体験学習を基本に「生産（漁獲）から消費（魚食）」にいたる一連の流れ、つまり、7つの「ぎょしょく」を学習してもらう。その上で、「生命を受け継ぐ」ことの自覚が望まれている。そして、「さばき方の学習」もきれいにさばけ、可食量の

増加につながる技術の向上を念頭に置く。それに、「魚料理のマンネリ化」を解消するために、郷土料理や地魚を使用したレシピを取り入れ、また、「魚種の知識向上」を図るために、地魚を中心に地域名や生息地など「魚色」の学習にもつなげていく。

以上のような分析結果と方向性を踏まえて、「ぎょしょく講座」の具体的なプログラムを提案する。それで、ここではそのコンセプトと実践モデルを紹介したい。

(4) プログラムの提案

1) プログラムの目的

「ぎょしょく講座」プログラム（以下、本プログラムと略す）は、7つの「ぎょしょく」を包括的に学習するために、2年を1つの単位として構成する。それで、初年次をベーシック講座、2年次をアドバンス講座と設定する。これらの講座では、7つの「ぎょしょく」に関する学習内容も異なる。ひとつは「魚色」・「魚触」・「魚食」の学びを中心とするベーシック講座であり、もうひとつが、7つの「ぎょしょく」を体系的に理解するアドバンス講座に区分できる（図5-10参照）。これら2つの講座の対象や目的を

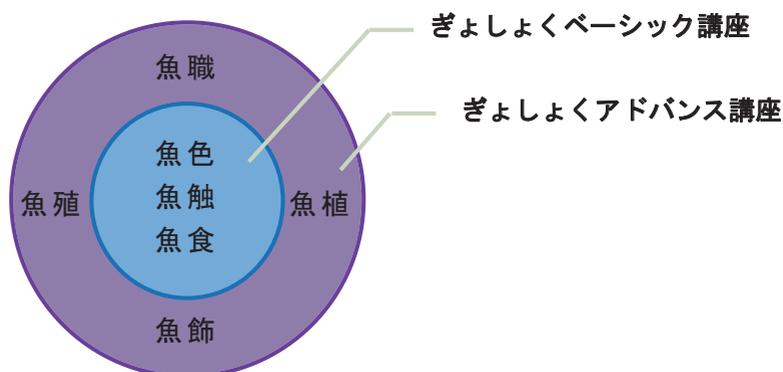


図5-10 「ぎょしょく講座」のモデル図

区分することにより、参加者が講座の意図を理解しやすくなり、参加や学習の意欲が向上すると考えられる。

① ベーシック講座の目的

初年次の講座は、7つの「ぎょしょく」に興味を持ってもらう基盤づくりとし、子供達が魚に慣れ親しむきっかけをつくる「ベーシック講座」と位置づける。前述した団体Sのように、初心者の場合、魚の調理方法に興味や関心を持つ者が多い。子供達の託児を行ってもらい、母親自身がリフレッシュし、さばき方やレシピの習得を目的とする。近年、下処理済みの魚介類の販売が増加し、「さばく」と「料理する」ことの関係性は薄れている。それで、さばき方の習得と魚食機会の増加を図る対策は、個別に考える必要がある。魚食機会の増加を図るために、「レシピの提供」と「魚食によるメリットの説明」を行うことにする。さばき方の習得はやりやすい魚種を用いた基本的なものとし、「魚色」・「魚触」・「魚食」の学びを中心に、他の「ぎょしょく」へ興味や関心を持つきっかけづくりとして、7つの「ぎょしょく」を総合的に理解できるように配慮する。原則的には託児を行ないながら、子供達の「見る」と「触る」体験を取り入れて、子供達の魚に対する抵抗感を軽減する。

② アドバンス講座の目的

2年次の講座は、7つの「ぎょしょく」を系統的に理解して実践する「アドバンス講座」と位置づける。先に検討した団体Aのように、キャリア組の場合、さばく技術の向上、魚触から魚食まで（生産から消費まで）の一連の流れを学習する子供達の体験参加を目的とする。基礎的なさばき方の習得を踏まえ、「綺麗なさばき方の習得」、「さばく時間の短縮方法」、「大中型魚のさばき方の習得」などの技術向上を図り、さらに、さばく機会の増加へとつなげる。また、水産物に関わる7つの「ぎょしょく」への興味や関心も高いことから、親自身の知識向上を目指す。さらに、ベーシック講座で子供達の魚への抵抗感が軽減していることを前提にして、子供達に

「生命を受け継ぐ」ことの自覚を促すために、「生きた魚の捕獲」や「調理体験」が展開される。

(2) プログラムの実践モデル

1) 「ベーシック講座」の実践モデル

① 基本原則

講座の開講時期であるが、2ヵ月に1回の実施とし、多忙な年度始めの4月と、食中毒の発生しやすい6月を回避する。

「さばき方」と「調理方法」の基本を習得するため、魚種はさばきやすい大衆魚を使用し、短時間調理が可能で簡便なものとする。母親は興味と関心の高い「魚色」「魚触」「魚食」の学習を行ない、子供達が「魚触」を中心に体験する。

各回において、次の3つの共通内容を取り入れる。

第1点は、「ぎょしょく教育」の基本となる「魚色」・「魚触」・「魚食」である。「魚色」では、魚の特徴や栄養に関する学習を通して魚に興味を持ち、魚食の重要性を理解してもらうために、「魚色」の内容やレシピなどの記載されたプリントをもとに進行する。「魚触」では、魚に直接触れて、さばく体験を通すことでより魚への理解を深める。「魚食」では、新鮮な魚を味わい、鮮度による味の違いを体感し、魚料理のメリットの発見につなげる。

第2点は調理方法の習得である。魚料理のレパートリーの少なさを解決するために、レシピの提供だけでなく、実際に調理することでさらに理解を深める。また、複数のレシピを別途、配布することで、レパートリーの幅を広げて「魚食」の機会向上を図る。

第3点に、子供達の「魚触」体験である。「魚触」は子供達の反応が大きく、魚への抵抗を軽減するのに最適である。これは回数を重ねることで効果が高まることから、下処理など魚触体験を全面的に取り入れる。

② 実践内容

「ベーシック講座」は4つの行程で構成される（図5-11参照）。「魚色」は魚の特徴や旬、栄養を中心にプリントを用いて説明する。魚食における長所の把握により、魚食の機会増加や魚に対する興味と関心の向上が予測される。「魚触」は、子供達の魚に触れる体験と母親達の下処理体験を行う。実体験を通して子供達の魚に対する抵抗の軽減、自宅でさばく機会の増加などが予測される。「魚食」は、調理時における味見や完成品の試食を行う。鮮度の良い地魚を食べて魚本来の旨みを味わうことで、魚食機会の増加が予測される。

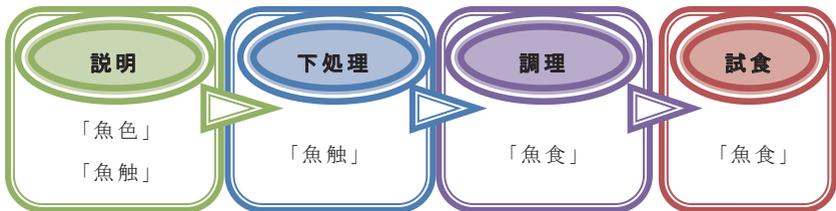


図5-11 「ぎょしょくベーシック講座」の実行程

年間6回分の内容モデルとして、具体例を提示しておく（表5-1参照）。

5月 味噌汁とおひたし

5月は「出汁の取り方の習得」を目的として「調理方法の簡便さ」や「3つの“ぎょしょく”」に基づいて出汁を選択する。

出汁の取り方は料理の基礎であり、様々な料理に使用するため講座の第1回目を行う。今回は定番のイリコ、カツオ、昆布の出汁を用いる。愛媛県は瀬戸内海に面しており、県民の多くは古くからイリコに親しみがある。そのため、イリコ出汁を使用した料理も数多い。そのために、最も使用頻度の高いと予想されるイリコ出汁を取り入れる。イリコ出汁はうま味が強く、しっかりした味付けの煮物や汁物との相性が良い。また複数の参加者は転勤族であり、カツオ出汁や昆布出汁に慣れている。イリコに限定せず、

表5-1 年間プログラム案

講座名	「ぎょしょくベーシック講座」	
参加歴	1年目	
対象	母親	
5月	「味噌汁と野菜のおひたし」	
	魚種：イリコ、鰹節	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「出汁の取り方の習得」	
	共通外の内容 ・下処理方法の習得 ・出汁の取り方の習得 ・調理時における問題解決策の学習	
7月	「アジのさんが焼き」	
	魚種：アジ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「捌き方の習得」	
	共通外の内容 ・捌き方の習得	
9月	「サンマの蒲焼」	
	魚種：サンマ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「レパートリーの幅を広げる」	
	共通外の内容 ・捌き方の習得	
11月	「イカのトマトソース煮込み」	
	魚種：マイカ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「捌き方の習得」	
	共通外の内容 ・捌き方の習得	
1月	「ヤズ大根」	
	魚種：ヤズ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「レパートリーの幅を広げる」	
	共通外の内容 なし	
3月	「タイのムニエル」	
	魚種：マダイ	参加費：600円
	ぎょしょく：魚色 魚触 魚食	
	目的「捌き方の復習」、「子ども達の下処理体験」	
	共通外の内容 ・捌き方の復習 ・子ども達の鱗取り体験	

各々の味覚に合う出汁を選べるように両方の出汁を取り入れる。カツオ出汁は本来関東を中心に使用されており、近年は、出汁の素の普及により全国的に使用されるようになった。また、昆布出汁は関西を中心に使用されており、カツオ出汁をとる際に合わせて使用されることも多い。カツオの旨味成分イノシン酸と、昆布の旨味成分グルタミン酸が合わさることで、各々の旨みを引き立てる味の相乗効果により、さらに美味しい出汁が生まれるわけである。これは上品でまろやかな味となり、素材の味を引き立てる料理に適している。

出汁を学ぶことは様々な料理に応用することができる。講座において下処理や出汁取りを実践することが、正確で美味しい出汁の取り方を五感で覚えることにつながる。さらに、出汁を取るメリットや出汁の容易な取り方を習得することで、出汁を取る頻度の増加が見込める。また、子供達が素材や出汁を試食すれば、正しい味覚形成の支援ができるだろう。

調理では、旬の野菜を用いて「味噌汁とおひたし」を作る。この料理は一般家庭において頻繁に調理されるものであり、出汁の取り方を習得後、実践に移しやすい。また頻出料理であるため、子供達の味覚形成に良い影響を与えられられる。

「出汁取り後の素材の活用方法」や「ゴミの処理方法」、「調理器具や手の臭いの対処方法」、「魚の保存方法」など調理時の問題解決策を取り入れることで、魚食機会の増加が期待される。

7月 アジのさんが焼き

7月は「さばき方の習得」を目的として「さばきやすさ」や「調理方法の簡便さ」、「3つの“ぎょしょく”」に基づいてアジを選択する。

アジは鱗が少なく、身が堅いために、さばきやすい。また、比較的、新鮮なものがスーパーマーケットで販売されている。そのために、容易に入手ができてさばく練習に用いやすい。さらに、単調な調理方法が多く、初心者に適した魚である。

初めて魚をさばく参加者が複数いると予測されるため、さばく時間を30分程度設けて丁寧に教える。それで、細かな疑問まで克服でき、さばくコツを体得しやすくなるだろう。また、子供達は一尾の魚を見慣れておらず、魚触に抵抗を示すことも考えられる。その場合は母親と一緒に魚触体験を行うことで、不快感の軽減につなげる。

調理では「アジのさんが焼き」をつくる。アジにはDHAやEPAなどの栄養分が豊富に含まれている。しかし、青魚特有の臭いがあるために、子供達には食べ辛く感じることもある。さんが焼きは、ネギやミョウガなど薬味の野菜を混ぜて焼くことで臭みを減らすことができ、子供達もハンバーグ感覚で食べられる。子供達が薬味の野菜を好まない場合は、量を減らし対応する。また、たたいて細かくするため綺麗にさばけなくても問題がなく、これは初心者向けの調理方法である。

9月 サンマの蒲焼

9月は「レシピの幅を広げる」を目的として「さばきやすさ」や「調理方法の簡便さ」、「3つの“ぎょしょく”」に基づいてサンマを選択する。

秋サンマはスーパーマーケットなどで他の魚と比較して安価で販売されており、献立に取り入れやすい。しかし、塩焼き以外の調理方法は、一般家庭においてあまり普及していないのが現状である。サンマは小骨も食べることができて、さばき方も容易であるために、レパートリーの幅を広げることで魚食機会の増加へつながるだろう。

前回のアジのさばき方に大差は無いが、経験不足によりまだ不明な点が多いと予想される。それで、さばく時間に余裕を持ち、丁寧に教える。

調理では「サンマの蒲焼」を作る。サンマにはDHAやEPAだけではなく、骨を丈夫にするビタミンDが多く含まれている。そのために、サンマは子供達の栄養摂取に適している魚種であるが、一尾のまま調理を行うと小骨も多く食べづらい魚である。蒲焼にすることで骨や青臭さが気になりにくく、これは子供達にとって食べやすい料理となる。

11月 イカのトマトソース煮込み

11月は「さばき方の習得」を目的として「さばきやすさ」、「調理方法の簡便さ」、「3つの“ぎょしょく”」に基づいてスルメイカを選択する。

イカは、加工済みの物も含め年中スーパーで販売されている。特に、マイカは関西で多く漁獲されている。調理方法も多様で、これは献立に取り入れやすい魚である。マイカは身が分厚くしっかりしているために、初心者にとってさばきやすいイカである。

初めてイカをさばく参加者が大半を占めていると予想されるために、下処理に要する時間を30分程度設けて丁寧に教える。また体型の特徴が他の魚種と大きく異なるために、子供達の魚触時間も長めに設定して興味関心の向上を図る。

調理では「イカのトマトソース煮込み」をつくる。ソース類は様々な料理に応用できるために人気のレシピである。マイカは他のイカと比較して身が分厚く甘みがあることから、酸味のあるトマトと相性が良い。さらに、胴体だけでなく、ゲソも調理可能なため余すことなく調理可能である。

1月 ヤズ大根

1月は「レパトリーの幅を広げる」ことを目的として「調理方法の勘弁さ」と「3つの“ぎょしょく”」に基づいてヤズを選択する。

ヤズは比較的、安価で量が多く、調理方法も多様なため献立に取り入れやすい。脂質に富んでいるため、淡白な魚料理と比較し満腹感を得やすい。そして、下処理済みのため短時間で調理ができる。レパトリーの幅を広げることで、魚食回数の増加が見込まれる。

ヤズは出世魚の一種である。説明時により理解を深めるために、ワカナからブリまでの実寸台パネルを用いる。また、子供達にとって中型の魚を見て触る体験は、貴重な経験となるだろう。したがって、魚触時間を長めに儲けることでさらなる興味と関心の向上が図れる。

調理では「ヤズ大根」をつくる。旬の秋から冬にかけてスーパーマーケッ

トに比較的安価で切り身が販売される。血合い肉には DHA やビタミン B1、B2 が豊富に含まれており、栄養面も充実している。切り身は骨がなく、自身で骨の除去が困難な子供達にも食べやすい魚である。また、安価で大量に販売されているアラを用いることで、献立に取り入れやすくなる。

3月 タイのムニエル

3月は「さばき方の復習」「子供達の下処理体験」を目的として「さばき易さ」、「調理方法の簡便さ」、「3つの“ぎょしょく”」に基づいてマダイを選択する。

この時期のマダイは桜鯛と呼ばれ、春先が特に美味とされている。しかし、3月は魚全般の漁獲量が少なく価格が高騰するため、参加費を600円に設定する。春先以降はスーパーマーケットでの取り扱いも多く、調理方法が多様なためにマンネリ化を避けやすい。マダイは身が引き締まっており崩れにくく、さばきやすいためさばき方の復習に適している。

大半の参加者が一通り捌ける状態にあると予想されるため、下処理の時間を20分程度に短縮する。5回の「魚触」体験を通して、子供達は魚に慣れ親しんだものと想定して鱗取り体験を行う。鱗はペットボトルのキャップを用いて容易に除去できるために、安全な下処理体験を行える。

調理では「タイのムニエル」をつくる。タイは淡白で、身が崩れにくいために、ムニエルに適している。愛媛県はタイの養殖が盛んである。養殖魚は天然魚と比較し安価なため、普段は販売価格に応じて購入を検討すると良い。白身魚は青臭さや癖が少なく、離乳食にも用いられる。そのために調理前に離乳食分を取り分けておき、乳幼児期における味覚形成の補助が行える。

③ 期待される効果

本プログラムでは「さばき方の習得」と「調理方法の習得」に重点を置いた内容となっており、期待される効果が以下の4点である。

第1点はさばく機会の向上である。初めて魚をさばく参加者が複数名い

ると予想されるために、さばきやすい大衆魚を用いて基礎的なさばき方を習得する。これより、自宅において練習を兼ねてさばく機会を設けやすくなるだろう。実際のアンケート調査結果によれば、さばき方を習得することでさばく機会が増加していた。さばき方を丁寧に教えることで、コツを掴みやすくなり、下処理の時間短縮につながるために家庭でより実践的なものになると予測される。

第2点は魚食回数の増加である。魚料理はレパートリーが少なく、献立に取り入れづらいと感じている人が多い。そのために、幅広い調理方法を講座で実践し、レシピを配布することでレパートリーの幅を広げる。これを広げることは魚食回数の増加につながり、魚食習慣を身につけてもらうには特に重要なポイントである。

第3点は母親達の地域に対する理解を深めることである。栄養を中心とした「魚色」「魚触」「魚食」の学習を通して魚食の長所を学ぶことで、水産業における現状や環境、伝統文化などに関する内容に興味が増幅される。実際に、保育所での「ぎょしょく教育」調査結果によると、魚食頻度の高い保護者は低い保護者と比較して「魚飾」・「魚職」・「魚殖」に対する興味が高くなっている。他の「ぎょしょく」に興味を示すことは地域全体を知ることにつながり、地域に対する理解を深められるだろう。

第4点は子供達の魚に対する抵抗感の軽減である。子供達は「見る」「触る」体験を通し、魚に慣れ親しむようになると予測される。団体Aの実践例から、子供達の積極的な「魚触」体験と下処理体験がみられた。これは、1年間の魚触体験を通して魚に慣れ親しんだためだといえる。したがって「見る」「触る」体験を契機として、次の段階である包丁を使用した下処理体験に対する興味の増幅が図れる。

このように3つの「ぎょしょく」学習を取り入れたベーシック講座は、魚に対する視野の拡大へとつながる。さらに、母親自身が「ぎょしょく」学習に対し好感を持つことで、子供達にも体験させたいと感じるようにな

るだろう。アドバンス講座を受講するにあたり、確固たる基盤形成を可能にする学習内容である。

2) 「アドバンス講座」の実践モデル

アドバンス講座はベーシック講座を応用し展開させたものである。ベーシック講座と共通の「ぎょしょく」である「魚色」・「魚触」・「魚食」を踏まえた上で、その応用として、残りの「魚職」など4つの「ぎょしょく」へと展開するのが「アドバンス講座」である。(表5-2参照)

表5-2 「ぎょしょく講座」における7つの「ぎょしょく」対応

	レシピ	魚色	魚触	魚食	魚職	魚殖	魚飾	魚植
ベーシック		○	○	○				
アドバンス 5月	アラ煮とタイ飯	○	○	○	○	○	○	
7月	タコ飯	○	○	○	○		○	
9月	小魚の南蛮漬け	○	○	○	○			
11月	ヤズの生姜焼き	○	○	○	○	○		○
1月	イワシの梅肉焼き	○	○	○	○		○	
3月	地魚の甘酢炒め	○	○	○	○			○



全講座共通の「ぎょしょく」

アドバンス講座共通の「ぎょしょく」

① 基本原則

講座の開講時期と回数であるが、2ヵ月に1回の実施とし、多忙な年度始めの4月と、食中毒の発生しやすい6月を回避し、5月からの開講とする。

参加理由は「さばき方の向上」と「子供達の体験参加」の2点である。さばき方の基礎は習得済みで、きれいに、かつ、過食部分を増量させる技

術の向上を図る。また、購入する魚種のマンネリ化を解消するため、魚種や調理方法の知識向上を図る。

母親達は子供達に「生命を受け継ぐ」ということの自覚を目的に、「捕獲して食する」体験を希望する。これは「魚職」や「魚殖」、「魚植」「魚飾」につながり、7つの「ぎょしょく」をフル展開することになる。

各回において、次の3つの共通内容を取り入れる。

第1点は調理方法の習得である。レパートリーの幅を広げ、魚食機会の向上を図るのは「ベーシック講座」と同様である。「アドバンス講座」は、魚種のマンネリ化を脱却するために、魚種に関する知識の向上、レシピの提供を行う。

第2点は子供達の「魚触」体験である。「ベーシック講座」で魚に慣れ親しんでいるものと想定し、さばき終えた頭や骨、内臓などの「魚触」体験を取り入れる。これは保育所でも実施され、最初のころに抵抗感のある園児が複数見られたが、回数を重ねるごとに自ら「魚触」を望むようになり、同様の効果が見られるだろう。これらの体験は「魚色」に関する学習となり、「生命を受け継ぐ」ことへの自覚につながると考えられる。

第3点は子供達の下処理体験である。子供達の体験可能な下処理として、鱗の除去と切り身の切り分けが挙げられる。インタビュー結果から、自宅でも魚の下処理に対する積極的な参加が見られた。これは下処理体験を通して、「自分に料理ができる」という自信の創出につながっていると考えられる。

② 実践内容

「アドバンス講座」では、7つの「ぎょしょく」に関する内容説明は次のとおりである。「魚色」は、ベーシック講座の内容を掘り下げて詳細な説明を行う。具体例として、魚体の特徴的な部位や詳細な栄養素、生息地などの説明があげられる。「魚職」は漁法や流通の説明を実施する。普段食べている魚がどのように漁獲されて流通しているかを把握することで、さ

らに安心して食べられるようになる。「魚殖」は、養殖魚と天然魚の相違点を説明する。依然として、養殖魚に対して誤解をしている人もいる。養殖魚に関する正しい知識を教え、用途に応じて適切な選択ができるように指導する。「魚飾」は郷土料理の調理方法を学んで実践する。愛媛県には魚を使用した郷土料理は多くあり、県内の東・中・南予地域で味や調理方法が大きく異なることが特徴である。郷土料理を通して、地域に対する理解へとつなげる。「魚触」は、親子の下処理体験と子供達の「魚触」体験を行う。大衆魚以外の魚も用いることで、多様な魚種をきれいにさばけるよう技術の向上を図る。子供達は五感を使うことで、魚体の構造や名称などの知識向上につながるだろう。「魚植」は魚を取り巻く環境について説明する。改めて、環境の大切さを学ぶことで、普段から環境に配慮した生活を意識するようになる。「魚色」、「魚職」、「魚触」、「魚食」は共通して取り入れるが、他の「ぎょしょく」は魚種やレシピに応じて適宜、調整する。

レシピに応じて説明するタイミングは異なるため、2つのパターンが設定できる。基本的には「説明→下処理→調理→試食」の流れで実施する(図5-8参照)。しかし、ごはん類や漬け込む料理は、完成までに待機の時間が発生する。その場合は「下処理→調理→説明→試食」の流れで実施する(図5-9参照)。調理後に説明を行うことで、待機時間を有効に利用できる。子供達の集中力は長時間持続しないため、可能な限り時間短縮できるように、臨機応変に構成を変更することが望ましい。また、料理ができて上がるまでの時間を利用して、興味や関心のある「料理に合わせた盛り付け方」や「食器、小物、テーブルクロスを選び方」、「料理に応じた付け合せの選び方」などが教えられる。

年間6回分の内容モデルとして、具体例を提示しておく(表5-3参照)。

5月 アラ煮とタイ飯

5月は「さばく技術の向上」と「郷土料理の学習」を目的として「さばく方法の向上」や「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「6つの“ぎょ

表5-3 年間プログラム案

講座名	「ぎょしょくベーシック講座」	
参加歴	2年目	
対象	親子	
5月	「アラ煮とタイ飯」	
	魚種：マダイ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚殖 魚飾 魚触 魚食	
	目的「さばく技術の向上」、「郷土料理の学習」	
	共通外の内容 ・6つの「ぎょしょく」学習 ・捌き方の復習	
7月	「タコ飯」	
	魚種：タコ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚飾 魚触 魚食	
	目的「郷土料理の学習」	
	共通外の内容 ・5つの「ぎょしょく」学習	
9月	「小魚の南蛮漬け」	
	魚種：ネプト、ギザミ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚触 魚食	
	目的「魚種の知識向上」	
	共通外の内容 ・4つの「ぎょしょく」学習 ・捌き方の教授	
11月	「ヤズの生姜焼き」	
		参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚殖 魚触 魚食 魚植	
	目的「中型魚類を捌く」	
	共通外の内容 ・6つの「ぎょしょく」学習 ・捌き方の教授	
1月	「イワシの梅肉焼き」	
	魚種：マイワシ	参加費：500円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚飾 魚触 魚食	
	目的「手開きの習得」、「子ども達の下処理体験」	
	基本外の内容 ・5つの「ぎょしょく」学習 ・捌き方の教授	
3月	「地魚の甘酢炒め」	
	魚種：複数の地魚	参加費：700円
	ぎょしょく：魚色 魚職 魚触 魚食 魚植	
	目的「魚種の知識向上」「捕獲→食す体験」	
	共通外の内容 ・5つの「ぎょしょく」学習 ・捌き方の復習	

しよく”（魚色、魚職、魚殖、魚飾、魚触、魚食）」に基づきマダイを選択する。

マダイはベーシック講座でも用いたが、身が引き締まっておりさばく技術の向上に適している。また、養殖魚と天然魚ともに、愛媛県は生産量が全国一であり、「県の魚」にも指定されており、愛媛県民には馴染み深い魚である。そのために、マダイを使用した郷土料理の種類も多く、「魚職」や「魚殖」、「魚飾」の学習素材として最も適している。

アラ煮とタイ飯は炊き上がるまでに時間を要するため、図5-12の流れで実施する。初めに魚体の特徴に関する簡単な説明をして下処理へと移る。ベーシック講座において一度マダイをさばいており、基礎的なさばき方は習得済みである。そのために、事前にさばき方のコツを説明し、各自でさばき進めていく。子供達はペットボトルのキャップを使用して鱗取り

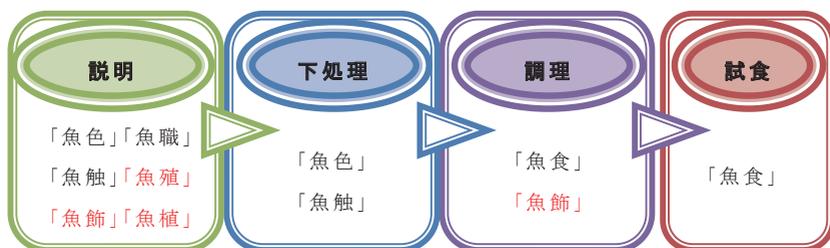


図5-12 「ぎょしよくアドバンス講座」実行程①

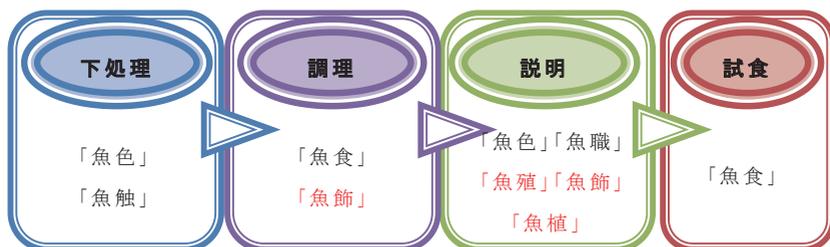


図5-13 「ぎょしよくアドバンス講座」実行程②

※レシピや魚種に応じて、取り入れるか否か異なる「ぎょしよく」は赤字で記載

を行う。そして、母親達がさばいている間に内蔵や頭の魚触体験を行い、魚への集中力を維持する。その後、包丁を使用して切り身を適切な大きさに切り分ける体験を行う。

調理では、愛媛県の郷土料理を学習するため「アラ煮とタイ飯」を作る。タイ飯の方がアラ煮よりも調理時間が長いため、先にタイ飯を調理する。アラ煮の調理後の待機時間を利用して「魚色」や「魚職」、「魚殖」、「魚飾」の説明を行う。「魚色」は下処理時に魚体の特徴について説明済みであるため、栄養素や生息地などの説明を補う。「魚職」と「魚殖」については、天然魚と養殖魚における食味や外見の違いなど長所を説明する。これはレシピに応じて、どちらの購入が適切であるか判断する力を身に付けることにつながる。「魚飾」においては、南予地域におけるタイ飯との相違点や今治でのタイ飯の特徴を説明する。これらの説明から、地域に対する理解を深めることにつながるだろう。

7月 タコ飯

7月は「子供達が魚触を楽しむ」ことを目的として「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「5つの“ぎょしょく”（魚色、魚職、魚飾、魚触、魚食）」に基づきマダコを選択する。

生きているタコを用いることで、特殊な動きや吸盤の吸着力などを五感を通して体感できる。これは子供達の「生命を受け継ぐ」ことの自覚形成に大きな影響を与えると予測される。子供達は生きている物や珍しい触感などに興味を示しやすく、子供達の「魚触」体験を目的とした素材に適している。

タコ飯は炊き上がりまで30分前後時間を要するため、図5-12の流れで実施する。タコの体は特徴的であるため、子供達の魚触の時間を長く設定し興味と関心を高める。この際に「魚色」にあたる魚体の特徴に関する説明を取り入れることで、より理解を深められる。タコを締める作業は、参加者には困難であるため主催者が行う。下処理における塩揉みは五感を

使う体験であり、子供達の積極的な参加が予想される。主催者がさばき、親子で切り身の状態からレシピに合わせて切り分ける。

調理では、今治市の郷土料理である「タコ飯」を作る。米は各自1合を用意してもらい、さばいている間に主催者が研いでおく。炊き上がるまでの時間を用いて「魚色」、「魚職」、「魚飾」の説明を行う。「魚色」にあたる魚体の特徴に関する説明は下処理時に説明済みであるが、予めタコの図を用意しておき事前に学習した内容を質問形式で復習する。「魚職」はタコの漁獲方法の説明を行う際に蛸壺を用意して、実物に見て触る体験により、さらに理解が深まると予測される。「魚飾」はタコ飯の起源や他県のタコ飯との相違点などを説明し、地域の郷土料理に関する知識の向上を図る。

9月 小魚の南蛮漬け

9月は「魚種の知識向上」を目的として「魚種の知識習得」、「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「4つの“ぎょしょく”（魚色、魚職、魚触、魚食）」に基づきネプトとギザミを選択する。

ネプト（正式名称：テンジクダイ）は練り製品として使用されることが多い。ギザミ（正式名称：キュウセン）は瀬戸内海に多く分布しており、関西で珍重される高級魚である。両方とも瀬戸内海で漁獲され、今治地方では比較的、安価で購入できるために、夏に南蛮漬けで食されることが多い。これらは、地魚として魚種の知識向上に適している素材である。

南蛮漬けは骨を柔らかくするために、酢に30分以上漬けることが望ましい。そのために、図5-12の流れで実施する。下処理は頭と内臓と卵を除去するのみである。子供達でも内臓や卵の除去が可能な場合は親子で行う。それと同時に魚体の特徴を説明して理解を深める。

調理では「小魚の南蛮漬け」をつくる。酢漬けに時間を要するために、予めスライスした玉ねぎを使用して時間の短縮を行う。魚を揚げる際は、子供達でも丸ごと食べられるように、骨まで十分に火を通す。待機の時間

を利用して「魚色」と「魚職」を説明する。「魚色」では、南蛮漬けで骨ごと食べることのメリットを説明することで、魚食機会の増加を図る。また、生息地や地域名の説明を取り入れて、地魚に対する興味や関心の向上につなげる。

11月 ヤズの生姜焼き

11月は「中型の魚類をさばく」ことを目的として「さばく技術の向上」、「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「6つの“ぎょしょく”（魚色、魚職、魚殖、魚触、魚食、魚植）」に基づきヤズを選択する。

ヤズは比較的、安価で販売されており、レパートリーを広げることで献立に取り入れやすくなる。また、これまでの体験を通して小型の魚類をさばきなれていると予測されるために、次の段階として中型の魚類をさばく体験を実施する。一般家庭において中型魚類を一尾で購入することは、量や価格において困難である。しかし、中型魚類をさばくことは、さらなる技術向上につながるために、講座へ取り入れる。ヤズの身は引き締まっており、初心者でも扱いやすいために、中型の魚類のさばきに適した素材である。

最初の説明において「魚色」や「魚職」、「魚殖」、「魚植」の内容を取り入れる。「魚色」における魚体の特徴と栄養の説明は、ベーシック講座より専門的な内容にすることで、さらなる知識の向上を図る。「魚職」と「魚殖」においては、天然魚と養殖魚の相違点を説明する。食味に大きな違いは見られないものの、脂質含有量が異なる。そのために、調理方法によって用いる魚を変えることで、より美味しく魚を食べられる。それぞれのメリットを説明することにより、調理方法に応じて適切な魚を購入できるようにアシストする。さらに、「魚植」の内容として、養殖で使用されている餌が環境に配慮して製造されたものであることを取り入れる。これにより、養殖業の正しい認識にもつながるだろう。下処理においては、予算や分量の都合上、1人1尾用意することは困難である。そのために、母親達

は主催者のアドバイスを確認しながら1匹のヤズを交代でさばき進める。

調理では「ヤズの生姜焼き」をつくる。豚の生姜焼きと手順や調味料はほぼ同様であるために、献立に取り入れやすいだろう。生姜により青臭さも消え、甘しょっぱい味付けであることから、子供達も食べやすい。多めにつくり置きしておくことで、お弁当のおかずに用いることもできて家計にも適する万能レシピである。

1月 イワシの梅肉焼

1月は「手開きの習得」と「子供達の下処理体験」を目的として「さばく技術の向上」、「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「5つの“ぎょしょく”（魚色、魚職、魚飾、魚触、魚食）」に基づきイワシを選択する。

マイワシは他の魚種と比較して安価であるが、小骨が多く食べづらく敬遠されることも多い。しかし、手開きは、包丁を用いてさばくよりも、容易に小骨の除去が可能となる。包丁を使用しないために、親子で下処理の全行程を行うことができるので、自宅でも実践しやすい。さばく技術の向上と、子供達の下処理体験を一度にできる優れた素材である。

説明において、「魚色」や「魚職」、「魚飾」を取り入れる。「魚飾」では、節分にイワシが用いられる説明をする。鬼を払うために、柊の枝にイワシの頭を刺した飾りを戸口に立てる習俗がある。また、地域によっては、イワシ料理を食べることで厄除けとなる。このような習俗は近年、薄れゆく傾向にあり、正しい知識を教えることで伝統的な習慣を受け継ぐ必要性の認識につながるだろう。下処理では、手開きを行う利点と要領を説明する。これにより、自宅でイワシをさばく機会と魚食機会の増加が見込まれる。

調理では「イワシの梅肉焼き」をつくる。イワシはEPAやカルシウムなどの栄養分を多く含んでいるが、小骨が多く青臭さいために、子供達には食べづらい魚である。しかし、手開きで小骨を可能な限り除去し、梅肉を用いた臭み消しを行うことで、それらの問題を解決できる優れたレシピである。

3月 地魚の甘酢炒め

3月は「魚種の知識向上」と「“捕獲→食す”体験」を目的として「さばく技術の向上」、「調理方法の知識向上」、「子供達の体験参加」、「5つの“ぎょしょく”（魚色、魚職、魚触、魚食、魚植）」に基づき地魚を選択する。

今回は、2年間における講座の集大成であるため、母親達向けには数種類の地魚を用いて、魚種の知識向上を図るとともに地域に対する理解を深める。また、子供達向けには、「生命を受け継ぐ」自覚の形成に最も効果的だと思われる。生きた魚への「魚触」体験を取り入れる。日によって水揚げされる魚種は異なるために、主催者の判断により講座に適した魚を仕入れる。生きた魚は割高となっているので、参加費を700円に設定する。

説明においては「魚色」や「魚職」、「魚植」を取り入れる。この日は地魚に特化しているため、瀬戸内海で漁獲される魚種や特徴を説明して、恵まれた瀬戸内の漁場に対する理解を深める。さらに、「魚植」では、山林と海域のつながりについて説明して、瀬戸内の豊かな海を保持するために自身の生活を見なおす契機とする。生きた魚や特徴的な魚の「魚触」体験を通して、子供達の魚に対する興味や関心をより一層高めると同時に、「生命を受け継ぐ」自覚をさらに強いものとする。下処理においては、参加者自身がさばく魚を選択する。すでに、さばき慣れていると予測され、特殊な形状をした魚については主催者のアドバイスで実践する。

調理では、どの魚種を使用しても美味しい「地魚の甘酢炒め」をつくる。一度揚げた魚を甘酢で炒めるために臭みも気にならず、子供達は食べやすい。また、旬の野菜を複数も使用するため栄養バランスもとれるので、肉と比較してヘルシーな一品になる。

③ 期待される効果

本プログラムでは「さばく技術の向上」と「子供達の体験参加」に重点を置いた内容である。したがって、以下の4点の効果が期待される。

第1点は、さばく機会の増加である。「さばき方」の習得のみでは、調

理時間における問題や、上手くさばけない場合の可食量減少などデメリットがある。これまでの調査結果からも、「さばき方の習得」が要因となって、さばく機会の向上へとつながっている。しかし、現状では技術が未熟なことにより、普段の食事ですばく機会を設けることは難しい。そのためにアドバンス講座では、きれいにさばく技術の向上を図ることで、自宅においてさばく機会の増加が予測される。

第2点は、魚食回数の増加である。7つの「ぎょしょく」学習を通して、魚貝類に関する幅広い知識を身につけることができる。魚を購入する際に、安心・安全性をあげられることも多い。「魚職」の学習を通して生産や流通などの背景を知ること、安心して魚を食べられるようになるだろう。さらに、2年間の経験を通して、「魚色」の知識やレポートリー数も増加しているので、魚食回数の増加を促進させる効果がある。これまでの調査結果からも、「旬や栄養に関する知識増加」と「レポートリーの増加」が、魚食回数の増加要因として多くあげられている。このことから、ベーシック講座後よりも、さらに魚食回数の増加が見込めるだろう。

第3点は、子供達の「生命を受け継ぐ」自覚の形成である。五感による教育は、子供達の鋭い洞察力や豊かな表現力、積極的な行動力を培うことにつながるとされる。愛南町や今治市における「ぎょしょく教育」においても五感を使った「魚触」体験は、最も効果的であるとされている。したがって、「ぎょしょく講座」においても、子供達の「魚触」や下処理体験を通して自発的な魚食願望の萌芽えや、「ぎょしょく」に対する興味や関心の向上につながると考えられる。さらに、生きた魚に触れ、下処理を行い、調理して食べるという一連の体験は、「生命を受け継ぐ」自覚の形成となる。これらにより、普段の食事から素材の生命を意識し、食事の大切さを感じることにつながるだろう。

第4点は、さらなる地域に対する理解の掘り下げである。7つの「ぎょしょく」学習を通して「食べる」ことだけではなく、魚に関する知識や生産現

場、伝統文化、魚を取り巻く自然環境などの知識を幅広く身に付けられる。これらは地域に対する理解を深めることにつながり、長期的には水産物の地産地消や地域水産業の活性化、地域資源の活用が期待される。

「ぎょしょく講座」を通して知識や技術の向上を図ることで、保護者における食習慣の見直しを行い、子供達の生涯における健康維持につながるであろう。さらに、地域に対する理解が深まることで、地域活性化の基盤にもなり得る。地域の課題を解決していくために、「ぎょしょく講座」は極めて重要な役割を担っているわけである。

(5) まとめ

保護者の食習慣は子供達に大きな影響を与えることから、それが乱れると、子供達にも悪影響を生み出す。他方、若年層をはじめとして魚離れが顕著であり、魚離れによる偏った食習慣は、体内の栄養バランスが崩れて健康に害を及ぼすことになる。特に、乳幼児期は味覚を形成する最も重要な時期である。その乳幼児を対象に、五感を使った食体験は食の選択肢を高めることにつながる。それを担う活動として、0～3歳児の親子を対象とした「ぎょしょく講座」を提案した。

さばく技術の向上や7つの「ぎょしょく」を効果的に学習するために、2年間を1つのユニットとして構成する。第1年次の「ぎょしょくベーシック講座」、第2年次の「ぎょしょくアドバンス講座」の連携によって、さばく技術の習得と向上、レパトリーの量的・質的の向上が図られ、「ぎょしょく教育」の推進につながる。「魚触」をはじめとする体験学習を通して、子供の魚に対する意識や感性を高めるとともに、生命に対する自覚と認識を促し、魚食普及の必要性を再確認できる。さらに、個人のレベルにとどまらず、魚を通して地域理解教育をもとにした地域活性化にも連動しているだろう。

付記

本章は、以下に示す2つの文献（巻末にある「ぎょしょく教育」関連の文献・教材・HPでは、番号10、11）をもとに、全面的に書き改めたものであることを予め、断っておきたい。

*今治市食育推進協議会・愛媛大学 [若林良和] (2013) 「今治ぎょしょく講座」プログラム. 今治市食育推進協議会&今治市&愛媛大学, P.38.

*愛媛大学 [若林良和] (2012) 愛媛県今治市の乳幼児における「ぎょしょく」授業に関する評価と提案. 愛媛大学(今治市・チーム今治ぎょしょく), P.31.

(若林良和)

6. おわりに

本稿では、7つの「ぎょしょく」をもとにした食育実践活動の軌跡を振り返り、今後の新たな展開方策について述べてきた。これまでの総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」の実践内容をトレースしてその成果を整理するとともに、地域と世代を超えて、地域密着型の総合的な水産版食育を展開することの有効性と潜在的な可能性があることを例証した。地域に根ざして、魚食普及と食育推進の止揚を意図した「ぎょしょく教育」の提唱と実践は、早や10年余りを経過し、多様な取り組みが日本各地で展開され、その成果が見られる。「ぎょしょく教育」を構想した経緯と捉え方を略述した上で、具体的な実践活動の評価と効果を行なった。今回、「ぎょしょく教育」活動の事例として紹介したのが3地域であり、時間的・紙面的な制約も否めないが、地域的な意義と教育的な効果は十分に裏付けられたと考えている。ここでは、全体を通した小括として以下のとおり、5点を記しておきたい。①地域ぐるみで対応してきた「ぎょしょく教育」は地域理解教育と地域ブランドの展開を生み、水産振興や漁村活性化の起爆剤的な機能を発揮してきた。そして、今後もより持続性を持った取り組みとして「ぎょしょく教育」を進めていく必要がある。②今回、新たに紹介した七尾市と今治市の取り組みは民間のボランティア組織が主導しているものである。もちろん、組織運営と事業実施においては、今後の持続的な食育活動を考慮すれば、マンパワーとコストの問題を念頭に置いた民間主導の方策がポイントになる。③地域目線に世代目線も加えて、重層的な視点を持つことによって、「ぎょしょく教育」の実践論がこれまで以上に深化できる。④7つの「ぎょしょく」のうち、子供への顕著なインパクトがあるのは「魚触」であり、これは世代を超えた特徴であり、人間の「五感」重視を明確に看取しておくべきである。この点を契機することで持続的な興味や関心を堅持する取り組みが可能となるだろう。⑤未就学児童に対する「ぎょしょ

く教育」の展開を、T.P.O.に合わせて習熟度別のプログラムを編成することは学習効果を向上させることができる。とりわけ、水産物の特性を考慮すると、「魚触」をはじめとする体験学習には最善の施策を準備しておく必要がある。

私たちは、地域密着型の総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」を提唱し実践して13年あまりになる。この間、年によって濃淡があるものの、水産や食育関連の学会・関連団体、そして、政府や県・市町村などの自治体、NPO、幼稚園・保育所から大学までの教育機関、さらに企業まで、全国の津々浦々で様々な機会をいただき、「ぎょしょく教育」に関する講演や実践を行ってきた。まずは、いろいろなシーンで学び合いの機会をいただいたことに感謝したい。そうした機会の内容を大別すると、講演は若林が主軸に、実践は専ら阿部が担ってきた経緯がある。「ぎょしょく教育」を含め食育の推進・展開の大原則として、理論と実践の往還、アカデミア（学問の世界）と教育現場（より具体的には、実演場所）の反復が重要だと考えている。

本稿を終えるにあたり、それぞれの立場から、これまでの「ぎょしょく教育」の取り組みで学んだ経験則や実践知といったものを述べておきたい。

まず、若林は、「ぎょしょく教育」実践の基本的なあり方を、次の4つの諺などで示しておきたい。第1に、「三つ子の魂百まで」ということである。これまでの実績を踏まえて、超代的な食育実践の有効性が明らかになり、就学前児童の「ぎょしょく教育」は、これからの社会対応を考慮すると、より重要度が増すと考えられる。第2に、「灯台もと暗し」である。「ぎょしょく教育」実践者のまわりには、地域資源、つまり、地域には生産の技術や生活の知恵など数多くの宝物が存在するわけで、それを「ぎょしょく」を用いて整理して伝えることが不可欠である。第3に、「継続は力なり」ということである。「ぎょしょく教育」を地域ぐるみで地道に手堅く実践して蓄積することこそ、持続可能な食育の推進につながる。第4

に、「当たり前が当たり前でない」ことである。「ぎょしょく教育」実践者にとって当然、あるいは、常識と思っている食習慣が実は、他の人にとってはそうではないことも多く、この点を念頭において食育に取り組む必要がある。

それから、阿部は、児童・園児を対象とする「ぎょしょく教育」実践の捉え方を、「きょうみ（興味）」の言葉から示そう。児童・園児への「ぎょしょく教育」は魚への「きょうみ」をいかに持たせることができるかであろう。「きょう（興）」言葉の持つ「たのしみ」や「おもしろみ」を、「み（見）」せることにより、子どもたちの「み（身）」すなわち「五感」に訴えかけることで、強い印象として残ると考えられる。そして、実践を通して、「魚を食べたい」との想いが芽生え、「きょう・み（興・味）」＝「魚の味を知る」ことに繋がり、それはやがて、子どもたちの「み（身）」になっていく。味覚は10歳までに形成されるといわれているが、まさにこの時期の子どもたちへの「ぎょしょく教育」実践が、将来的な漁業への従事可能性や魚食普及に繋がると考える。

総括が若干、パトス的になったのは否めないが、筆者らの食育、とりわけ、地域密着型の総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」の取り組みは、これまでも、そして、これからも地道にコツコツと推進していくことを表明しておきたい。今後も、「ぎょしょく教育」を介して、良いご縁があることを願って……。

（若林良和、阿部 覚）

「ぎょしょく教育」関連の文献・教材・HP

1. 愛南町ぎょしょく普及推進協議会・愛南町・愛媛大学 [若林良和] (2011) 愛南町ぎょしょく教育プラン. 愛南町&愛南町ぎょしょく普及推進協議会&愛媛大学, P.31.
2. 愛南町ぎょしょく普及推進協議会・愛媛大学 [若林良和] (2012) 愛南町における「ぎょしょく教育」授業の現状と展開. 愛南町ぎょしょく普及推進協議会&愛南町&愛媛大学, P.45.
3. 阿部覚 (2005) 愛媛県における水産物流通の問題点とその方途. 地域創成研究年報 1, pp.51-65.
4. 阿部覚・中安章・若林良和 (2005) 学校給食における水産物利用の意義と課題—愛媛県を事例にして—. 地域漁業研究 45(2), pp.1-18
5. 阿部覚・若林良和・竹ノ内徳人 (2007) 「ぎょしょく教育」の概念と意義—水産業における食育の方途を求めて—. 『地域漁業研究』47(1), pp.197-pp.212.
6. 阿部覚 (2007) 地元水産物を活用した食育活動の実践とその方途—小浜市田鳥小学校および愛媛県愛南町の事例から—. 地域漁業研究 47(2-3), pp.283-299.
7. 阿部覚 (2007) 「ぎょしょく教育」の実践的取組とその意義に関する研究～関係性マーケティングの視点から～. (愛媛大学大学院連合農学研究科博士論文), P.119.
8. 阿部覚 (2016) 魚への興味・関心を高めて広げるカードゲーム『ぎょショック』と『ななショック』. アクアネット 2016年1月号, pp.22-26.
9. 阿部覚・林紀代美 (2017) 放課後児童クラブの「ぎょしょく教育(水産版食育)」実施主体としての可能性. 地域漁業研究 57(3), pp.45-64.
10. 今治市食育推進協議会・愛媛大学 [若林良和] (2013) 「今治ぎょしょく講座」プログラム. 今治市食育推進協議会&今治市&愛媛大学, P.38.

11. 愛媛大学 [若林良和] (2012) 愛媛県今治市の乳幼児における「ぎょしょく」授業に関する評価と提案. 愛媛大学 (今治市・チーム今治ぎょしょく), P.31.
12. 愛媛大学 [若林良和] (2014) ぎょしょく読本 愛南版. 愛媛大学&愛南町&愛南漁協, P.67.
13. 角田善彦・兵頭重徳・若林良和 (2011) 魚好きを育てる「ぎょしょく教育」～愛媛県愛南町発の水産版食育の取り組み～. アクアネット 14 (11), pp.29-32.
14. 若林良和・阿部覚 (2006) 「ぎょしょく教育」プログラム開発に関する研究 地域特性に根ざしたプログラムの検討ー愛媛県を事例としてー. 2006 食育実証研究発表会報告集, pp.20-22.
15. 若林良和 (2007) 地域水産業と食育 ー水産分野の食育の実践と研究に関する基本的視点の検討ー. 地域漁業研究 47 (2・3), pp.78-99.
16. 若林良和・阿部覚・野崎賢也 (2007) 子どもを魚好きにするには. 学校給食 58, pp.26-36.
17. 若林良和・阿部覚 (2007) 「ぎょしょく教育」の実践は何をもたらしたかー水産分野における食育の重要性と成果を検証ー. 農林経済 9835, pp.2-6
18. 若林良和 (2008) 食育活動の推進と地域協働の展開 ー「愛媛大学サテライト・うわじま親子食育講座」の実践をもとにー. 地域創成研究センター年報 3, pp.133-147.
19. 若林良和編著 (2008) ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産版食育の実践と提言. 筑波書房
20. 若林良和 (2009) 水産業・漁村の多面的機能と食育 ー「ぎょしょく教育」を通じた地域資源と地域協働の重要性ー. 山尾政博・島秀典編著: 日本の漁村・水産業の多面的機能, 北斗書房, pp.159-181.
21. 若林良和 (2009) “ぎょしょく教育”で地域を丸ごと理解する. 食生

- 活 103(6), pp.62-67.
22. 若林良和 (2009) 水産版食育「ぎょしょく教育」の実践と地域の連携. 週刊農林 2039, pp.6-8.
 23. 若林良和 (2009) 水産版食育「ぎょしょく教育」推進を目指したツールの開発. 週刊農林 2040, pp.4-6.
 24. 若林良和 (2009) 地域活性化の基盤としての水産版食育「ぎょしょく教育」. 週刊農林 2043, pp.4-6.
 25. 若林良和 (2009) 水産版食育「ぎょしょく教育」の普及に向けたツール開発とその効果. 農林経済 100014, pp.8-11.
 26. 若林良和 (2009) 食育コンクール受賞は地域の協働があつてこそ. 農林経済 100015, pp.10-14.
 27. 若林良和 (2009) まちづくりに活かされる「ぎょしょく教育」. 農林経済 100018, pp.8-12.
 28. 若林良和 (2009) 「ぎょしょく」のススメ. 大阪農業時報 687, pp.8-9.
 29. 若林良和 (2010) 「ぎょしょく教育」と地域活性化. 月刊愛媛ジャーナル 23(12), pp.84-87.
 30. 若林良和 (2010) 食育と地域の水産業をかんがえる. まどんな 49, pp.2-3.
 31. 若林良和 (2011) 愛媛のマダイの魅力を探る ―生産と文化に関する二面的アプローチから―. 大隈満ら編:ゼミナール 農林水産業が未来を拓く, 農文協, pp.164-178.
 32. 若林良和 (2011) 地域協働をベースにした水産版食育「ぎょしょく教育」の実践と展望 ―愛媛大学南予水産研究センター社会科学研究部門のとりくみ―:期待される大学の地域貢献. 農業と経済 77(2)臨時増刊号, pp.114-119.
 33. 若林良和 (2012) 養殖マダイの価値再生 ―商品として, 消費から生

産～加工・流通を見直す－. 地域漁業研究 51(3), pp.1-20.

34. 若林良和 (2013) 漁協を中心とする地域ぐるみの水産振興 －愛媛県愛南町の取り組みから－. 漁業と漁協 600 : 51(2), pp. 8-11.
35. 若林良和 (2014) 7. 愛媛大学における食の教育 7.2 ぎょしょく教育. 上田博史・杉本秀樹ら編：食育入門，共立出版，pp.159-163.
36. 若林良和 (2018) 巻頭言 地域に根ざした食育実践の可能性. 日本食育学会誌 12(2), pp.1
37. 若林良和 (2018) 地域共創による価値の創出とブランド化 －「ぎょしょく教育」と「カツオ産業文化」の視点から－. 調査研究情報誌 ECPR41, pp.29-36.
38. 若林良和 (2018) えひめの魚を「ぎょしょく」で探る －マダイとカツオのブランド化に向けた取り組み－. 文化愛媛 81, pp.30-33.

< 「ぎょしょく教育」関連教材 >

39. 愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進チーム (2007) 「ぎょしょく教育」実践マニュアル. 愛媛大学, P.23.
40. 愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進チーム (2007) カードゲーム「ぎょショック」, 愛媛大学, 36 枚.
41. 愛媛大学農学部監修 (2006) スーパーマーケットへ GO!GO! お魚編. 愛媛農政事務所, P.10.
42. 七尾市漁業農業発展協議会・金沢大学イノベーション創成センター (2010) 七尾版「地消地産」食材カードゲーム「7 (なな) ショック」. 54 枚.

< 「ぎょしょく教育」関連 HP >

43. ピアザ愛南ぎょしょく
<http://www.ainan-gyoshoku.jp/>

わか ばやし よし かず
若 林 良 和

【略歴】

▷ 愛媛大学副学長、南予水産研究センター・社会共創学部・大学院農学研究科教授。
1959年滋賀県生まれ。1981年学習院大学法学部卒業、1987年佛教大学大学院社会学研究科博士課程修了。水産学博士。1990年国立放送教育開発センター助手、1992年松山東雲女子大学人文学部助教授、1997年高知大学教育学部教授、2001年愛媛大学農学部教授を経て、現職。専門は水産社会学で、水産業と漁村地域に関する学際的な研究に従事し、カツオ産業文化や食育の著書や論文、報告書・答申書など多数。地域漁業学会元会長、日本カツオ学会前会長・顧問、漁業経済学会理事、日本食育学会理事を歴任。

あ べ さとる
阿 部 覚

【略歴】

▷ (株)ミナトフーズ企画室室長、愛媛大学南予水産研究センター客員研究員。
1971年埼玉県生まれ、愛媛県育ち。1997年関西大学経済学部卒業、2007年愛媛大学連合農学研究科博士課程修了。博士(農学)。1997年(株)今治デパート入社・鮮魚部マネージャー、2009年金沢大学イノベーション創成センター博士研究員、2012年金沢大学先端科学・イノベーション推進機構博士研究員、2013年越野冷凍食品(株)および(株)食材倶楽部・商品開発担当を経て、現職。資格：調理免許、ふぐ処理資格。地域に根ざした「給食・食品提案型」企業で商品開発や地場産給食食材の企画販売業務に従事。

平成30年12月1日 発行(非売品)

「水産振興」 第612号

編集兼発行人 渥美雅也

発行所 〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1

豊海センタービル7階

電話 (03) 3533-8111

FAX (03) 3533-8116

一般財団法人 東京水産振興会

印刷所 株式会社 創基

(本稿記事の無断転載を禁じます)

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。

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

平成三十年十二月一日発行（毎月一回一日発行）六二号（第五十二卷十二号）