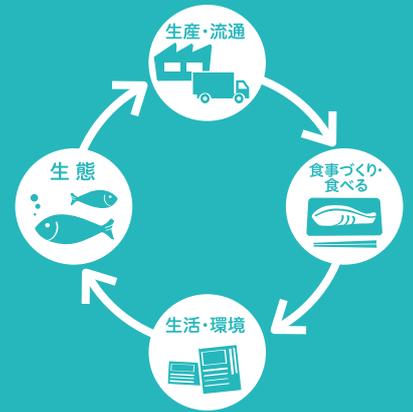


# さかな丸ごと 食育 ニュースレター



2015年1月1日発行

一般財団法人東京水産振興会



リレーメッセージ 第2回

P2 わがまちの「さかなと人間と環境の循環図」を描く試み  
～八丈島の事例 藤井大地 (東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター八丈事業所)

「さかな丸ごと食育」実践報告

P6 さかなで共食 ～仲間と共に元気を分かち合う高齢者料理教室 …島根県出雲市

P8 学級担任と栄養教諭の絶妙の連携 …愛知県豊橋市  
～もっとさかなとなかよしになろう！

P11 特集 豊海おさかなミュージアム

No.

2

## 第2回 わがまちの「さかなと人間と環境の循環図」を描く試み ～八丈島の事例

藤井大地



### はじめに

筆者は、東京都農林水産部水産課在籍中、水産業の視点からの食育教材の作成に携わり、小学生を学習者とする「さかなってすごい！ 東京の海とさかなとわたしたち」、中学生を学習者とする「魚と私たちと環境とのかかわり 魚に学ぶ食育」や幼児を学習者とする「ゆうやくんしまにいく」<sup>1)~3)</sup>などを作成してきました。これらの制作にあたって重視してきたことのひとつが、都内で生産された水産物が社会・経済のさまざまな活動を経て私たちの食卓にのぼり、その結果がどのように住民の健康や生活力、地域の活性化へと形を変え、次の循環を生み出しているかについて、東京都を例に図解し(図1、2)、子どもたちが図を見ながら学習できるようにすることです。これらの図は「人間・食物・

地域との関わりの図」(図3)<sup>4)</sup>を基礎に、いわゆる行政の視点で描いた概念図です。その作成意図や作成の手順はとりまじめのうえ公表し<sup>5)</sup>、栄養教諭等の食育現場で使われてきました。

ここでは、作図を通して得た「食の循環」の視野をベースに、現在の勤務地である八丈島の子どもたちが食育学習で使用できる地域に根差した食の循環図(以下、食の循環図)を作成し、下記食育セミナーで使用した経過を報告します。

### 食育プログラム構築からの必要性

前述の概念図(図1、2)は、東京都の具体的なデータを取り上げながら、行政の視点で、魚と人間と地域・環境とこれらの関係について考える場を提供したという点において、他地域の先駆けとなるものでした。

しかし、筆者自身も実際に都内小中

学校等で食育活動に携わる中で、都市部はもとより、漁業や農業が比較的に盛んな地域においても、子どもたちの漁業や農業への関心はそれほど高くなく、食の循環についてもあまり意識していないという印象を受けました。これは子どもたちがこれらのことに興味がないというわけではなく、これまで関心を持つ機会がなかったり、適切な情報にアクセスできなかったことが主な要因と考えられました。現に、筆者らが行う出前授業では、子どもたちはとても興味深く話を聞いてくれ、その後、自分たちで調べ学習なども行い理解を深めてくれます。

本来であれば、生産現場の実情に詳しく、食の循環にも理解のある人材が直接食育活動に携われるのがベストですが、これには限界もあることから、誰でも使える子どもたちの視点に立った教材

の作成が必要であると感じていました。

### 地域内水産関係組織の食育活動からの必要性

一方、八丈島内では水産関係の食育活動を行う組織として、都の機関である東京都八丈支庁、島しょ農林水産総合センター、民間団体の八丈島漁業協同組合女性部等があり、島の自然環境や魚の生物学的特徴、漁業や漁法の特徴、流通や加工・調理の工夫等について食育活動を展開しています。各団体の教材や、講義内容はとても工夫されていて、実際に魚に触ることができる漁協女性部の調理講習会などは、子どもたちにとっても人気があります。しかし、学校の授業では時間の制約もあることなどから、「食の循環」性にまでは触れていない状況にありました。また、それぞれの団体では地域内での食の循環における位置づけもあまり意識されておらず、ややもすれば講義の内容に差異がなかったり、食育活動における役割分担も明確ではありませんでした。

### 上記から求められる作成のコンセプト

これらの状況をふまえ、筆者が八丈島に赴任した平成24年度から、地元での食育活動に使える食の循環図づくりに着手しました。対象地区に八丈島を選んだ理由としては、筆者自身が仕事をしていることもありますが、当地は、都内で最も漁業生産が盛なこと、住民同士が互いに顔見知りで地域コミュニティがしっかりと維持されていること、離島であり人や物の行き来が把握しやすいことなども大きな理由です。

制作のコンセプトとしては、子どもたちだけでなく、地元で食育に携わる人々にも食の循環をより身近なものとして

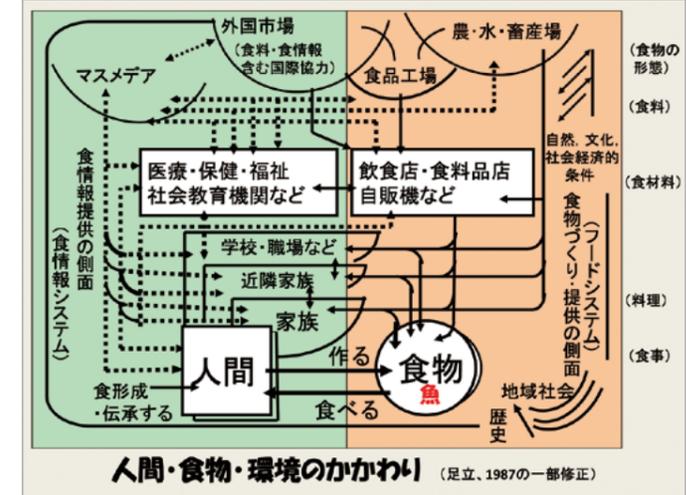


図3 「食の循環」を考える際に基礎とした図

とらえ、自身も食の循環を担う一員であることが感じられるものにするということを念頭におきました。このため、島で暮らす人々の食卓を循環の図の中心に示すとともに、写真の大部分は地元で撮影したものを使うこととし(写真をよく見れば、島の子供たちはどこであるかや、誰が写っているかもわかると思います)、見た人が関心を持ち、循環の図をたどっていけるようにしました。また、食育活動を担う各団体の位置づけもそれぞれが認識できるよう、図の中にしっかりと示すことにしました。

### 作成の手順

#### ①「食の循環」の視野や重要視する点の確認

「食の循環」を表すフロー図のアウトラインは、「地域における人間・食物・食環境の関連(児童・魚版)」(図3)<sup>5)</sup>、これを基に作成された東京都作成の食育教材(図1、2)<sup>1)~3)</sup>、内閣府が作成した『食育ガイド』<sup>6)</sup>、東京水産振興会の『さかな丸ごと探検ノート』<sup>7)</sup>他を参考にしました。

その結果、基本枠組みは、生産から食卓までの水産物の循環、食事を通じ

て得られた活力が地域の文化・自然等と関わりあいながら地域の活力となり、また次の循環へとつながっていくことを示すことにしました。また、概念図との違いを際立たせるため、生産から食卓までの過程を現地の実情を反映し、できるだけ詳細に記載するとともに、漁港や加工場などの位置も極力、実際の場所と一致させることにしました。

#### ②枠組みに具体的な項目やデータを入れる作業

作業は、これらの基本的な枠組みを押さえたうえで、地域の水産物流通状況等を実際に取材し、施設等の実情をしっかりと確認することから始めました。また、施設数や従事者数は、公的な統計で概略をとらえたうえで、町役場、漁協、観光協会などへ問い合わせや、電話帳の職業分類などを参考に、直近のデータを反映した数値を表記できるように努めました。これは統計の種類によっては、公表から数年を経ているものもあり、稼働していない施設があったり、統計には漏れている可能性のある施設もあるからです。

#### ③具体的なデータを打ち込んだ後の全体調整



図1 「海から食卓まで、生きる力へ」(「さかなってすごい！」における食の循環図<sup>1)</sup>)

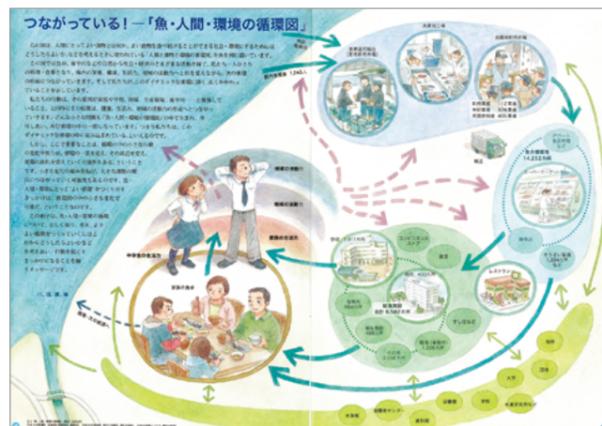


図2 「つながっている！—「魚・人間・環境の循環図」(「魚と私たちと環境とのかかわり」における食の循環図<sup>2)</sup>)



図4 今回制作した、八丈島における水産物の循環の図<sup>8)</sup>

[データの出典]

- 漁業者数：『わがマチ、わがムラ～市町村の姿～グラフと統計でみる農林水産業』(HYPERLINK "http://www.machimura.maff.go.jp/machi/" http://www.machimura.maff.go.jp/machi/)
- 人口、教育施設数、福祉施設数、病院数、宿泊施設数：『八丈町統計資料』(HYPERLINK "http://www.town.hachijo.tokyo.jp/toukei-siryou/toukei-siryou-top.html" http://www.town.hachijo.tokyo.jp/toukei-siryou/toukei-siryou-top.html)
- 宿泊施設数(再掲)、飲食店数、魚介類販売業・魚介類せり売営業・魚介類ねり製品営業・魚肉製品製造業・魚介類加工業数：東京都島しょ保健所発行『平成24年度版 島しょ保健所事業概要』、漁業者数、漁協職員数：『八丈島漁業協同組合業務報告書』、水産加工場数：『八丈島水産加工業協同組合業務報告書』、その他：N T T東日本『タウンページ 東京都八丈島・青ヶ島版』、(株)そうごう『そうごうページ 2014 八丈島・青ヶ島版』

一通りできあがった図は、実際に地域で食育活動にあたっての漁協女性部等にも見ていただき、枠組み段階での抜けや不要な部分がないかについての確認も行いました。

この結果、八丈島では特に漁協女性部の方々が島内のみならず、都内全域で積極的に食育活動を行っており、都市と漁村との交流や、地域の活性化にも貢献していることから、このことも図の中にしっかりと位置づけるようにしました。

一方、『食育ガイド』<sup>6)</sup>の「食育の環」に記載のある、生涯にわたる食の営みについては、大切な視点であるものの、

今回は、図が複雑になり地域の食の循環に焦点が当たりづらくなることから、子どもたちを主学習者としたものからは省略することにしました。

#### ④ できあがった図

このようなプロセスを経てできあがったのが図4です。図の右側に示した海から漁業者が漁獲した魚は、魚市場(漁協)、魚を販売・加工する施設、レストラン・宿泊施設・学校等の魚を使う施設へと流通していき、人々の食卓へと上り、活力ある地域の形成につながり、再び地域で働く人々の活力を生んでいく循環を表しました。

また、図の中段には、島内外で食育活

動を積極的に展開する漁協女性部の活動を、下段には漁業活動を直接もしくは間接的に支えるさまざまな機関も明示しました。

### 作成した「食の循環図」の活用

#### ① 活用の場とした食育プログラムについて

このようなプロセスを経てできあがった図は、NPO法人食生態学実践フォーラムと一

般財団法人東京水産振興会の共催により開催された「さかな丸ごと食育」探検セミナーin八丈島において、試験的に活用していただき、課題を探ることとしました。

このセミナーは、八丈島における「食の循環」、魚の生態、生産から流通・加工、消費、廃棄、再利用を実地で視察、体験し、また島の産物を活用した食事づくりを学ぶことを目的として、平成25年7月28日から31日(水)までの2泊3日で開催されました。

参加者は、探検メンバーとして、全国から集まった小学生等11名(1年生2名、2年生3名、3年生1名、4年生1名、6年生1名、幼児3名、合わせて男5名、女6名)、その他保護者等8名、スタッフ8名の総計27名となりました。

行程等詳細については、NPO法人食生態学実践フォーラムのホームページ([http://shokuseitaigaku.com/2014/seminar/seminar\\_130729](http://shokuseitaigaku.com/2014/seminar/seminar_130729))に詳細な報告がありますので、参照してください。

#### ② 食育での活用法

セミナーで八丈島を訪れた子どもたちは、本図の他に、小学生は『さかな丸ごと探検ノート』<sup>7)</sup>、幼児は食育絵本の『ゆうやくんしまにいく』<sup>3)</sup>をテキストにして、水産加工場などの見学や、漁協女性部の皆さんと一緒に魚を使った料理作りなどにもチャレンジするなど、地元の方々と双方向の交流を行いました。

一方で今回は、海が荒れたため、当初予定されていた魚の水揚げ作業を見学することができなかったり、循環の図にはない農家の方から畑で話を伺う機会に恵まれたりといった場面もありました。

このことは、子どもたちにとって、自然を相手にする漁業の厳しさの一端を知ってもらうことや、農業のことに興味をあげてもらおううえでもよい機会となりました。一方、筆者自身は、当初の想定にない場面にも的確に対応し、それ自身を循環の図と関連づけ、新たな学習要素に取り入れてく柔軟さが必要であることを感じたほか、循環の図を農作物に置き換えれば新たな図を描くこともできるし、農業と漁業を相関させれば、どのような図に発展していくのだろうかといった新たな発想を得ることもつながりました。

### 「食の循環図」が果たす役割と今後の活動の展開について

前述のとおり、食の循環図の作成にあたっては、既存の統計資料等でその地域内の施設数や従事者数の概略をとらえていきます。対象となる地域が都道府県全体といった広範囲の場合、得られた数字から具体的な施設や携わる人の顔を思い浮かべることは難しいかもしれませんが、その範囲を自分たちが

くらす町や村に絞っていくことで、あの店、あの人といったように数字の背景にある具体的なイメージを浮かべやすくなります。さらに、実際の取材や、関係機関への問い合わせなどにより、あの店でも魚を扱っているとか、あのおじさんは昔は漁師だったといったような、日頃の生活では気づかなかった新しい発見につながる可能性も広がります。

筆者自身も今回の循環の図を作成する過程で、食の循環に携わる具体的な人々の顔や組織を思い浮かべながら作業を進めることで、図がこれまでより身近なものとして感じられ、筆者自身も図の構成要員の一人であることを再認識できたことはとても大きな成果でした。

この経験からも、それぞれの地域に根ざした循環の図を作成することは、子どもたちや、そこに生活する人々が地域の産業とのかかわりなどに理解を深めるための学習プログラムの一つとしてとても有効と思われます。

また、聞き取りや資料の確認等の過程を通じ、地域でどのような食育活動が行われているかや、どのような組織が

活動に携わっているかも見えてきます。循環の図で、それぞれの組織の立ち位置、役割を明確にしていけば、生産者や行政、教育機関などがそれぞれの立場で部分的かつ個別に行ってきた食育活動を地域内で役割分担したり、体系化していくうえでも一定の効果が期待できます。

一方、できあがった図を実際に使ってみて、図にはないことへの対応がいくつも必要であったことから、作成した図は完成品ではなく、実地での活用をふまえ、関係者がそれぞれの地域や学習条件、対象等に応じて工夫や見直しを加えていくべきものであるという認識が重要だと感じました。

筆者としても、これから本図をたたき台として、地元栄養士会や教育機関、行政等とも情報共有するとともに、関係機関の協力を得ながら実地での活用を経て内容の充実を図っていければと考えています。また、今後は地元高校生などとも連携を図りながら、活動を担う地域の人材育成についても検討していきたいと思います。

#### [引用文献]

- 1) 東京都産業労働局農林水産部水産課：『さかなってすごい！ 東京の海とさかなとわたしたち』(2012)
- 2) 東京都産業労働局農林水産部水産課：『魚と私たちと環境のかかわり 魚に学ぶ食育』(2011)
- 3) 東京都産業労働局農林水産部水産課：『ゆうやくんしまにいく』(2012)
- 4) 足立己幸：『地域における人間・食物・食環境の関連(児童・魚版)』(1987の一部修正)
- 5) 全国学校給食協会：『学校給食』2010年6月号 特集「さかなの“すごい”を伝えよう！」
- 6) 内閣府『食育ガイド』(HYPERLINK "http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/guide/" http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/guide/)
- 7) 一般財団法人東京水産振興会：『さかな丸ごと探検ノート』(2011)
- 8) 一般財団法人東京水産振興会：『「さかな丸ごと食育」実践フォーラム2013』(2014)

#### 藤井 大地 (ふじい だいち)

東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター八丈事業所勤務。平成6年東京都入都。水産課、小笠原支庁、八丈支庁で都の水産振興行政に携わり、平成24年度より現職。平成16年度以降、東京産水産物の学校給食への導入や食育活動にも従事。

# さかなで共食 ～仲間と共に元気を分かち合う 高齢者料理教室

実践者：錦織まゆみ（地域栄養士）

島根県  
出雲市

2014年10月7日



## 高齢者のよりどころ、地域の力で 支え合う高齢者料理教室

高円宮典子様と千家国麿氏のご成婚でわいた出雲。まちのあちこちで、「国麿さま典子さま、ご結婚おめでとうございませう」というポスターが目に入ります。今回はその出雲で、長年にわたり続けられている「高齢者料理教室」の様子をご紹介します。

島根県出雲市川跡地区では、平成17年から年5～6回の割合で「高齢者料理教室」（主催：川跡社会福祉協議会）を開催しています。「当初は、高齢者の介護をしている人のために、少しでも息抜きをしてもらえよう、ちょっとでいいから外に出て、歌を歌ったりして楽しく半日を過ごす会でした。そのうち、『食事を作らないと……』『自分も健康でいないと……』という声が上がって、現在の料理教室になりました」と、代表の足立英彦さんと副代表の小豆澤典子さん。開始以来、評判が広まり、毎月でもやってほしいという声があるほどだとか。参

加者の表情から、毎回楽しみにされている様子が、随所にうかがえました。

## 高くて手に入りにくい魚～でも、好きだし、からだによいから食べる

出雲は日本海に近いまちなので、魚は安価に手に入るのかと思いきや、なかなかそうではないそうです。「都会（東京）の方が安いんじゃないの？」「ノドグロなんて高級魚なので、めったに食べません」という声も聞かれたほど。でも、「からだにいいし、食べやすいから、買うようにしている」「魚は小さいときからよく食べているからおっしゃる人も多く、普通の食事では肉よりも魚を食べる人が大多数でした。

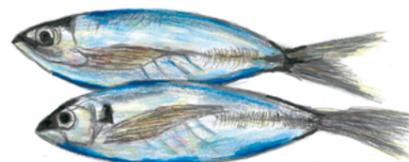
さて、本日のメニューは、「アジの簡単昆布じめ」「蒸しモヤシの胡麻ドレッシングがけ」「ごはん」「トウガンの吉野汁」「リンゴゼリー」です。「毎回そうですが、魚が入手できるかどうかは、前日までわかりません。今回は台風の影響で、アジが使えることがわかったのは今朝です」と、苦笑いしながら、さかな

丸ごと食育養成講師の錦織まゆみさん（地域栄養士）はおっしゃいました。また、今回のメニューは、すべて介護食にもなるように工夫されているそうです。

## 探検ノートは、孫たちに教える教科書

まず、「さかな丸ごと探検ノート」30～31ページの「さかな料理はこんなにたくさんある！」から、学習会は始まります。探検ノートは、今回が初めての参加者以外は、皆、持参していました。錦織さんが、今日のメニューにあるアジを使った料理を問うと、「塩焼き」「フライ」「ムニエル」「から揚げ」など、元気いっぱい声が、あちこちからあがりました。「では、エビは？」との質問には、「地元のエビは値段が高いので使わない」。この回答には一同爆笑です。

「私が教えるというよりも、皆さんに勉強させてもらっているという感じですね。元気高齢者に元気パワーをもらっています」と錦織さんは言います。「この探検ノートは、ここだけではなく、家庭



や地域でぜひ話題にして、活用してください」と錦織さんが言うと、皆さん大きくうなずいていました。学習会後の感想では、「さかな丸ごと探検ノートは、孫たちに教える根拠となります。『家族に教える教科書』として、使わせてもらいます」と書かれた人もいました。

## 若い人たちにも伝えないと

さあ、参加者がますます生き生きするのが、調理実習。熟練の主婦ならではの、手際のよさが目を引きまします。また、継続して来ている人が多いせいか、自然に役割分担ができ、チームワークのよさも印象的でした。「お父さんと二人だから、食事は魚ばかり」と言って、あつという間にアジを三枚卸しにする人。「家に帰って、すぐ同じものを作らないと忘れるから」と笑いながら盛り付けをする人。一人暮らしの人は「昆布じめにするアジは1尾だと多いので、刺

探検ノートを見ながら、熱心に話を聞く参加者。探検ノートがあることで、振り返りがしやすいと話す。



し身を買ってきて作ればいい」とおっしゃっていました。

知らない間に、メニューにない「アジのあら煮」もできていました。「若い子たちだと使わないだろうけど、もったいないからね」と。配膳の場面では、「私たちがちゃんとやらないと、若い人たちが覚えなからね」と言って、探検ノートp23の図を確認しながら行っていました。

## 仲間がいて共食する時間は宝物

昨年まで、寝たきりの夫を介護していたという山本久子さん（70歳）。「夫の介護のため、ずっと参加できませんでした。やっと仲間になれました。ここに来ると、前向きな気持ちになります。一人だと、なかなか食事を作りませんが、この料理教室のあとは、習った料理を作って、姉たちや近所の人を呼んでランチ会をするようになりました。」

夫を12年前に亡くしたという石橋祥子さん（70歳）は、「食べることは大好き。食べることはとても大切。高齢者や介護をしている人は、なかなか自分も思うように食べられないから、このような料理教室はとても大事だと思います」と言います。石橋さんは、この会の運営にも積極的に関わっています。

その他「家では炊事長・健康管理者です。高校生の孫の成長と共に、レパートリーを増やしたいです」「料理教室の日の夕食は、家族一同『おばあちゃん、ありがとう!』と感謝の言葉でいっぱい。私のご満悦のひとつです」といった声も聞かれました。

この料理教室に来て、仲間と食事を作り、共食をして、楽しい時間を過ごす。それを自分の地域や家庭に持ち帰り、世代をこえて伝え活かしていく。生きる力の循環を強く感じました。

（取材：越智直実）



錦織まゆみさん。  
大学卒業後、しばらくは栄養士の仕事をしていなかったが、一念発起して栄養士会に入会し、勉強し直した。「現場に出なさい」という島根県栄養士会会長の言葉に後押しされ、地域栄養士として活動を始める。寝たきりの母の介護経験から、「食事とからだは切り離しては考えられない」と言う。



主食：ごはん、主菜：アジの簡単昆布じめ、副菜：蒸しモヤシの胡麻ドレッシングがけ、もう一品：トウガンの吉野汁・リンゴゼリーの1食。すべて介護食にもなるように工夫されている。



三枚卸しはお手の物。「魚はボケ防止(?)になるし、からだにいいから大好き」と話す参加者も。



「この共食のひとつは最高です!」と皆、大満足。楽しく学び、過ごせることの感謝を口にしている人が多かった。

# 学級担任と栄養教諭の絶妙の連携 ～もっとさかなとなかよしくなろう！

2014年11月6日

愛知県  
豊橋市

実践者：三輪田二重（豊橋市立前芝小学校教諭）、伊與田敬子（豊橋市立牟呂中学校栄養教諭）

愛知県豊橋市、豊橋港近くにある前芝小学校（全校児童数227名、福本克司校長）を訪ねました。明治6年創立の伝統のある学校。教室に向かって歩いていくと、何やら窓の外から甘辛い匂いがしてきました。

## ここはどこでしょう？

### ～たくさん魚がいる川や海に近い前芝

教室前方のテレビに、航空写真が映し出されました。2年1組担任の三輪田二重先生が、子どもたちに質問します。「ここはどこでしょう？」。映し出された航空写真は、だんだんズームアップして、大きくなっていきました。みんな、目を大きくして見えています。「市民館？」「西浜？」と、少しずつ声が上がります。「前芝？」「前芝小学校だ！」と自分たちの学校であることに気づき、歓声が上がりました。

「海がある！」「川？」「放水路だよね？」。気がついたことをどんどん発言していきます。

ここで三輪田先生、「この川や海には、何が棲んでいますか？」と子どもたちに

投げかけました。「魚！」「タニシ」「カタツムリ！」「カブトムシ？」。一同、大爆笑！

「じゃあ、海や川に棲んでいるどんな魚を知っていますか？」と三輪田先生。「カジキ！」「ギンボウ」「タイ」「赤いよね～」「シャコ」。たくさん魚の名前が出ました。「今日は、魚について、もっとなかよくなれるように、魚の勉強をしましょう」。魚のことを、もっともっと知りたいな、とわくわくする導入でした。

## 魚釣りゲーム

### ～魚の名前と特徴を知ろう！

さあ、次は魚釣りゲームです。グループごとに、魚釣りをを行い、魚の特徴をつかむというもの。魚の写真の裏にはマグネットがついており、それを磁石のついた釣竿で釣ります。そして、釣った魚の名前や棲んでいるところ、色や形などをワークシートに書き込みます。小さな海（かご）に放たれた魚たちを、子どもたちは次々と釣っていききました。釣る時間は一人1分。みんな真剣その

ものです。釣りが終わったら、グループごとに前に出て、全員の前で発表します。

「釣った魚はエビで、海に棲んでいます。黒色です」「釣った魚はイワナです。川に棲んでいます。白い点々があります」。発表したら釣った魚のカードは、黒板の「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）」の該当箇所（棲んでいるところ）に、子どもたち自身が貼っていきます。

「釣った魚は、鮎の佃煮です。棲んでいるところは、……わかりません。特徴は茶色です」。あれ？ 棲んでいるところがわからないと、黒板の循環図に貼ることができません。「釣った魚は、カツオの佃煮です。棲んでいるところは、……知りません。赤い色です」「ジャコの佃煮を釣りました。棲んでいるところは不明です。赤くて目が黒いです」。

そこで、三輪田先生が、循環図の下に「つくだに」と書いて、そこに貼るようにしました。



魚釣りゲーム。うまく釣れるかな？集中して磁石のついた釣り竿を入れる。



釣った魚の情報をグループごとに発表。



棲んでいるところがわからなかった佃煮は、黒板の下に貼った。

## 魚が口に入るまで ～どんなところを通ってくるの？

黒板に、市場・加工工場、魚屋・スーパーマーケット、家、食卓のイラスト（探検ノートp3）が追加されました。ここで、栄養教諭の伊與田敬子先生の登場です。

「魚がみんなの口に入るまでには、どんなところを通ってくるのかな？」伊與田先生のお話が始まりました。まずは、子どもたちが魚のカードをたくさん貼った海や川を指し、「こんなにいっぱいいる魚は、漁師さんたちがとってきます」と説明します。そして、「魚はその次に、市場や加工工場に集まってきます」と追加されたイラストを指しました。「加工工場では、新鮮な魚のおいしさがなくなってしまううちに、お醤油やお砂糖で煮たりします」。ああ、ここで佃

煮につながるのだと、私もやっと理解しました。

市場や加工工場には、魚屋さんやスーパーマーケットの人たちが買いに来る、それを、お母さんやおうちの人が買いに来る、そして私たちの口の中に入る、という流れを、黒板のイラストに沿ってわかりやすくお話ししました。

もう一度、山や川のイラストに戻ります。「川が集まって海になって、そこで元気よく泳いでいる魚。その魚のパワーが、みんなのからだに入って、みんなのパワーになるんだよ」と伊與田先生。魚が子どもたちの口に入るまでには、いろいろなところと関わり、その魚のパワーをいただくことで、生きる力になる。伊與田先生のお話から、そんなことが伝わってきました。

## 佃煮はどこで作られる？ ～前芝にもある！ 佃煮加工工場！

「つくだに」と書かれた下に貼ってある佃煮のカードを指して、三輪田先生が問いかけます。「この佃煮は、こういう状態で泳いでいる？ 違うよね？ 佃煮は、どこで作られているの？」「家…？」「スーパー…？」子どもたちのちょっと弱々しい声。「じゃあ、家で作らないときは？ さっきの伊與田先生のお話を思い出してみよう」と三輪田先生。

佃煮屋さんは加工工場の仲間で、佃煮は、加工工場で作られていることを告げます。「前芝に佃煮の加工工場があることを知っている人？」と聞くと、「知らない」と子どもたち。そこで、サンマの佃煮のパックを持ち出し、裏のラベルに書いてある製造場所について読み上げました。



ズームアップして、テレビ画面に映ったのが、前芝小学校だとわかると、大きな歓声が上がった。



2年1組担任の三輪田二重先生。魚嫌いの子供も多い。海が近い地域だが、家で魚を食べる機会は少ないと話す。



さかな丸ごとと食育養育講師でもある栄養教諭の伊與田敬子先生。海のとりに、市場・加工工場などのイラストを加えた。



前芝で作られたサンマの佃煮をパクリ。初めて食べたけど、おいしかった！



特集

# 豊海おさかなミュージアム

東京都中央区にある東京水産振興会・豊海センタービル2階に、「豊海おさかなミュージアム」があるのを知っていますか？ 3年目を迎えたこの12月にリニューアルオープン！ 今号では、そのミュージアムについてご紹介いたします。

## ■ 地域住民の交流の場として貢献したい「豊海おさかなミュージアム」

「うみとさかな及び水産に関する情報発信の場」として東京水産振興会では、タッチパネルやパネル展示による情報発信の場に、食事づくりの実習が可能な「食事づくり室」を併設した体験型「豊海おさかなミュージアム」を2012年2月に開設しました。

振興会はこれまで、「水産振興事業への取り組みと水産基地の管理・運営を通じて

水産業の発展と国民生活の向上に寄与すること」を目的に、水産に関する普及啓発事業、調査研究事業等を行ってきました。この一環として2003年から「さかな丸ごと食育」の母体である「日常的な水産物の摂食とその効果に関する食生態学的研究(座長：足立己幸)」に取り組み、その成果である「さかな丸ごと探検ノート」を活用した「さかな丸ごと食育」は、現在、NPO法

人食生態学実践フォーラムに事業委託し実践しているところです。

当ミュージアムは、「さかな丸ごと食育」の拠点となる一方、サポーター学習会(「食育セミナー」と称します)を実践することで、豊海水産基地で働く人や地域住民の交流の場として、この地域の発展のために中心的機能を果たしていきたいと、それを使命に活動しています。

## ■ 魚の情報が身近にあり、継続実施が可能な「豊海おさかなミュージアム食育セミナー」

表1は、2012年から今日まで実施してきたサポーター学習会(食育セミナー)で、左端「ミュージアムの展示」欄は、該当月に特別展示してきた旬の魚です。このようなミュージアムで発信している情報をセミ

ナーの学習内容に活かす一方で、セミナーの様子や学習成果物をミュージアムで展示するなど、双方間の情報を紹介、活用しあえるように努めています。

平日実施のセミナー(表の「大人セミ

ナー)は地域の主婦層が中心に参加し、この11月で28回目となりました。継続参加が可能なため、一定の学習(①魚と人間と環境のつながり ②料理・食品・栄養素のつながり ③「3・1・2弁当箱法」を活用した適量把握を座学で学び、④イワシの手開き ⑤アジのつば抜きを実習)を習得した者は、「豊海おさかなミュージアム食育リーダー(豊海食育リーダー)」となります。現在、20名のリーダーが育ちました。

今年の4月からは、豊海食育リーダーが支援しサポートしてくれることで、毎月第2土曜日に小学生を学習者として実施できることになりました。以下、11月に行った子どもセミナーの紹介です。

年・月	ミュージアムの展示	大人セミナー(平日10:00~13:00)			
		回数	主な学習内容		
2012・3	—	1	① 魚と人間と環境のつながり	④ イワシの手開き	
4	—	2	② 料理・食品・栄養素のつながり	⑤ アジのつば抜き	
5	—	3	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	④ イワシの手開き	
6	—	4	① 魚と人間と環境のつながり	④ イワシの手開き	
7	—	5	② 料理・食品・栄養素のつながり	⑤ アジのつば抜き	
10	サンマ	6	② 料理・食品・栄養素のつながり	旬の魚を使った料理	
11	—	7	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	旬の魚を使った料理	
12	サケ	8	全体像を把握し食事作り	旬の魚を使った料理	
2013・1	—	9	おさかなミュージアムの探検	旬の魚を使った料理	
2	—	10	さかな丸ごと食マップ作り	旬の魚を使った料理	
3	—	11	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	旬の魚を使った料理	
4	カツオ	12	① 魚と人間と環境のつながり	④ イワシの手開き	
5	—	13	旬のさかな探検	旬の魚を使った料理	
6	イカ	14	② 料理・食品・栄養素のつながり	⑤ アジのつば抜き	
7	—	15	おさかなミュージアムの探検	旬の魚を使った料理	
9	サンマ	16	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	旬の魚を使った料理	
10	—	17	① 魚と人間と環境のつながり	旬の魚を使った料理	
11	サケ	18	② 料理・食品・栄養素のつながり	旬の魚を使った料理	
12	—	19	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	旬の魚を使った料理	
2014・1	ブリ	20	旬のさかな探検	旬の魚を使った料理	
2	—	21	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	旬の魚を使った料理	
4	東京湾の魚	22	① 魚と人間と環境のつながり	⑤ アジのつば抜き	
5	—	23	旬のさかな探検	旬の魚を使った料理	
6	カツオ	24	② 料理・食品・栄養素のつながり	旬の魚を使った料理	
7	イカ	25	おさかなミュージアムの探検	旬の魚を使った料理	
9	—	26	③ 「3・1・2弁当箱法」を活用し適量把握	④ イワシの手開き	
10	イワシ	27	① 魚と人間と環境のつながり	④ イワシの手開き	
11	サケ	28	② 料理・食品・栄養素のつながり	⑤ アジのつば抜き	

表1 「豊海おさかなミュージアム」で実施してきた「さかな丸ごと食育」サポーター学習会(作成：高橋千恵子)

年・月	子どもセミナー(土曜日10:00~13:30)	
	回数	主な学習内容(テーマ・さかな料理)
2012・8	1	サンマパワーを丸ごと活かした食事作り サンマ塩焼き
2013・7	—	八丈島セミナー(29~31日・2泊3日)
8	2	イワシパワーを丸ごと活かした食事作り イワシ手開きかば焼き
2014・4	3	東京湾にこんなにさかなが居るの? アサリ汁
5	4	カツオの刺身はカツオのどの部分? カツオたたき
6	5	カツオ節はどの部分? どうやって食べる? だし、料理にかける
7	6	イカの頭はどこ? おなか? 口? イカマリネ
8	7	お弁当箱を使うと自分にぴったりの食事が作れる?(イワシ電田揚げ)
9	8	ちりめんじゃこに多様な生物がかかっている? イワシ塩焼き
10	9	リーダーさんと作る食事づくり① イワシ手開きかば焼き
11	10	リーダーさんと作る食事づくり② つば抜きアジ塩焼き

いきたいと考えています。1年生の「さかなのひみつを知ろう!」から始まり、6年生では「前芝から世界へ!」という事で、日本の食文化が世界で注目されていることまでを学習します」と伊與田先生。そのためには、学校や担任の先生との連携がとても大切で、前芝小学校のように、健康教育が大切だと考えている学校は、積極的に先生方が関わってくださるといいます。なるほど、魚の授業なので、栄養教諭がほとんどしゃべることかと思いきや、実際には、担任の三輪田先生主導で授業はすすめられ、伊與田先生はコーディネーターに徹しているという印象でした。

「学校における食育は、食だけではなく、自分たちの地域を知り、そこから学ぶことで、子どもたちが大きく成長します。そのためには、学校や地域との信頼関係を築き、そこから食育をすすめることが大切です。そして、地域を意識するという点で、魚は格好の教材でもあるのです」

### つながった! 学校のまわりのあの匂い!

授業最後の振り返りでは、こんな感想が発表されました。「佃煮の加工工場で、佃煮が作られていることがわかってよかったです。サンマの佃煮、おいしかったです」「魚の勉強ができて、よかったです。サンマの佃煮、食べたらいしかったです!」「学校の匂いが、前芝の加工工場から出ているものだと思った。匂いの原因がつかもとられた!」。

そうです! 私もつながりました! 朝、感じたあの甘辛い匂いは、佃煮の匂いだったのですね。

(取材：越智直実)

### 2年 学級活動(食育)

本時の指導

- ねらい
  - ・さかなに興味・関心をもつ。(関心・意欲・態度)
  - ・さかなの名前や特徴について知る。(関心・意欲・態度)
  - ・地域が川や海に近く、さかなの加工工場が多いことを知る。(関心・意欲・態度)
- 食育のねらい
  - ・さかなについて、興味・関心をもつ。(知識・理解)
  - ・さかなの名前や特徴を知る。(知識・理解)
  - ・地域が川や海に近いことやさかなの加工工場が多いことを知り、大事にしようとする心をもつ。(関心・意欲・態度)
- 準備
  - ・さかなの写真・釣り道具・さかな丸ごと探検ノート拡大図・ワークシート・試食用佃煮
- 展開

	活動内容	○教師の支援 ◆評価
導入	ここには、何が居るのかな? ・さかな・かい・あさり	・さかな探検ノートP2のさかなを除いて板書しておく ○板書を見ながら川や海には何が居るのかを考えさせる
	前芝はどのあたりにあるんだろ? たくさんのさかなが居る川や海に近い前芝。もっとさかなとなかよくなるよう!	○自分の住んでいる地域が海に近いことを意識させる ◆川や海にはいろいろな生き物が居ることを確認できたか ◆前芝が川や海に近いことを知ることができたか
展開	さかなの名前と特徴を知ろう ・グループでさかな釣りゲームを行ってさかなの特徴をつかむ。 ・さかなの名前と色や形、住んでいる場所の発表をする。	○グループにさかなの写真と釣り道具を配り、順番を決めて写真を釣らせ、各自が釣ったさかなの名前や特徴などをワークシートに記入させる ○釣ったさかなの名前と色や形の特徴を一人ずつ発表させ、黒板に貼らせる ○加工品の裏側には、???マークを書いておき、黒板の余白のところに貼らせる ◆さかなの名前と特徴がわかり、興味をもてたか
	さかなが口に入るまでには、どんなところを通過するんだろ? ・加工工場 店 家庭 食卓	・黒板にさかな探検ノートP3の食卓、加工工場、スーパーマーケット、家庭の4つを貼る ○さかなが口に入るまでの流れを知らせる ◆さかなが食卓に届くまでにいろいろなところと関わっていることが理解できたか
終末	加工品はどこで作られるんだろ? ・加工工場 ・家の近くにもあるよ ・今度行ってみたい	○???マークの写真はどこに入るのか考えさせ、加工工場に貼っていく ○地域に加工工場があることを思い出させる(試食) ◆身近に加工工場があることを確認できたか(ペル) ◆さかなと人間と環境の循環について知ることができたか
	授業を振り返り、気づいたことを書こう	○2~3人に感想を発表させる

(5) 評価

- ・さかなについて興味・関心を持ち、さかなの名前や特徴を知ることができたか。
- ・地域にはさかなの加工工場が多いことを知り、大事にしようとする心をもつことができたか。

「たくさんのさかなが居る川や海に近い前芝。もっとさかなとなかよくなるよう!」の学習指導案

先生 「愛知県…」

子どもたち 「えっ?」

先生 「豊橋市…」

子どもたち 「えっ! マジ?」

先生 「梅敷町、ひ・ら・ま・つ・食品」

子どもたち 「知ってる——!」

「知らない——!」

今度は、伊與田先生が、前芝には4

つの佃煮の加工工場があることを話し

ました。「では、みんなに、このサンマ

の佃煮を実際に食べてもらいます!」

という先生の声に、「わあ——」と大

歓声が上がりました。

### 「食」だけではない、「まちづくり」「健康づくり」を視点に入れた段階的な食教育

「この前芝小学校では、1年生から6

年生まで段階的に魚について学習して

## ■ リーダーさんと一緒に食事づくり

～計画して作ると主食も主菜も副菜もおいしく食べられる？(11月実施)

旬のさかな探検を中心に学習してきましたが、11月は子どもたちの要望が強かった食事づくりにじっくりと取り組みました。作った料理は、ごはん、アジの塩焼き、サツマイモの茶巾しぼり、ウルトラC汁(とろろ昆布の即席汁)です。

「さかな丸ごと探検ノート」23・37ページを参考にします。どの料理もおいしく食べるために、作業手順を考えて作る大切さを考え、いつ、誰が、どの作業をするかを話し合い、ワークシートに記入します。それを見ながら食事づくりを行い



「お米は私がとぎたいな」「アジのつぼ抜きは皆でやるうね」「カツオ節はぜったいに私！」



「次は何をするんだっけ？」1つひとつの作業を確認しながら、協力して取り組みました。

ました。

アジのつぼ抜き、包丁を使ってサツマイモ切り、カツオ節削り、コンロで魚焼き、調味料の計量、茶巾絞り、熱湯を椀に入れる……等、調理作業には危険な作業や正確さが求められる作業、細やかな作業など、どうしても大人の目と配慮が

必要です。ミュージアムでは、大人セミナーで育った「豊海おさかなミュージアム食育リーダー(通称「リーダーさん」)」がボランティアでサポートしていただきます。そのおかげで、11月も楽しく学習会が実施できました。この日の子ども達の感想です。「ごはんの作り方がわかった(小学校1年男子)」「食事づくりが大変なことがわかりました(小学校5年男子)」「時間が空いているときに細かいことをすると後になって楽!(小学校4年女子)」「1人で作るより皆で作った方がおいしいこと!(小学校2年女子)」「リーダーさんはとても勇気がある。皆においしく食べてもらえるように、いろいろと考えてくれている(小学校3年女子)」。

(執筆:木村恵、高橋千恵子)



毎回のセミナーで実習しているので、落ち着いて丁寧に切ることができる(小学校2年)。



小さじ1杯を慎重に計っているところ(小学校1年)。

## リニューアルでさらに楽しく学べる!



約2週間のリニューアル工事を経て、図書コーナーの拡充など、さらに魅力的なミュージアムになった。



海藻おしぼ教室の様子。ミュージアムでは、体験的に学べるさまざまなイベントを開催している。

## ■ 編集後記

今回のリレーメッセージは、東京都の八丈島における食の循環をテーマに、東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所所長・藤井大地氏からのメッセージです。実践報告は、栄養教諭による愛知県豊橋市の小学校での事例、高齢者を対象とした島根県出雲市の地域栄養士の事例、豊海おさかなミュージアムを拠点とした事例を取り上げました。このニュースレターが、皆さまの今後の実践活動の一助となれば幸いです。(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/>