

魚食普及事業 釧路おさかな教室・水産加工体験教室

釧路市水産業対策協議会

1 取組の目的

当協議会は、釧路市の水産業の発展を目的に、水産業の振興を図る取組を官民一体となり進めている。なかでも、魚食の低迷による水産業への影響は計り知れないものがあると考え、当協議会では、児童・生徒はもとより、幼児のうちから魚介類と触れ合う機会を増やすとともに、地元の魚の紹介、魚のさばき方、調理の方法などを広める取組などにより魚食の普及をしている。

2 取組の内容

(1) 釧路おさかな教室

市内の小中学校等で年6～7回程度、釧路産の魚介類を用いたさばき方教室、料理教室を開催している。

<講師>

漁業協同組合をはじめ、市場に小売など鮮魚・流通関係者や漁師など幅広いジャンルから講師を招いている。

<参加者>

市内の小中学校、高等学校の児童・生徒に、総合学習等の時間を活用して開催している。また、PTAの研修活動として、保護者向けにも開催している。

<内容>

各参加者の希望に基づき、内容を組み立てて、内容に応じた講師を選択し、おさかな教室を開催している。

・さばく

一人ひとりが調理される前の状態を観察し、生の魚に触れ、実際に包丁を使って一尾をさばく体験をすることで、食べるまでに必要な過程や食の大切さを知ってもらう。

・調理

釧路産の魚の多様なレシピを紹介するほか、家庭では使われることが少ない

魚介類の調理方法を提案することで、家庭での魚介類の消費拡大を図る。

・講義

本物の漁具を用いた漁法の紹介やDVDを使った実際の魚の学習、釧路産の魚介類の紹介等、水産業にも興味を持っていただける講義を展開している。



【小学校でのさばき方教室】



【サメガレイ料理教室】



【サンマ料理教室】



【サンマ棒受け網漁の鑑賞】

(2) 加工体験

釧路市水産加工振興センターにおいて毎年夏休み期間中に開催され、缶詰づくりや天ぷらかまぼこづくりといった、釧路産の魚介類を使った加工体験教室を開催している。普段見慣れない加工機器を使用し、魚介類を製品化する経験を通じて、釧路市の水産加工業はもとより、釧路産の魚介類が生鮮で流通しているだけではなく、加工されて食卓に届いていることなど、食について学んでもらう。

<過去のメニュー>

ホッケとスケトウダラの魚肉ソーセージ、ホッケの天ぷらかまぼこ、サンマの缶詰、鮭フレーク



【夏休み親子水産加工体験教室】

3 成果と課題

(1) 成果

- ・市内各校で開催することで、多くの児童・生徒・保護者の方が、釧路産の魚介類を知り、魚食について考える機会をつくることができた。
- ・料理だけでなく、さばき方や講義を行うことで、漁獲されてから食卓に並ぶまでの一連の流れを学習することができ、水産業について幅広い理解を得ていただくことができた。
- ・魚介類をさばくことについては、未体験という方が多く、手間がかかる等のマイナスイメージが強かったが、開催後には家でも挑戦したいなどといった意見も聞かれ、魚介類への興味を与えることができた。

(2) 課題

- ・子どもたちから、魚介類に親しんだ食習慣を推進するため、児童・生徒はもちろん保護者や指導者も含めた体験学習を行っていくことが必要である。
- ・さまざまな種類の魚介類を家庭での料理に取り込んでいただけるよう、魚介類の知識など情報提供する機会を増やし、魚食を普及させていく必要がある。
- ・参加者の希望に的確に沿えるよう、多様な講師の発掘と内容のバリエーション強化が求められている。