

事業名 …子ども達に海の大切さを伝える活動の実施
報告書
2010 年度

平成 23 年 3 月

財団法人 漁港漁場漁村技術研究所

目 次

1.	実施計画	P1
1-1.	事業名	P1
1-2.	重点テーマ	P1
1-3.	目的	P1
1-4.	目標	P1
1-5.	実施内容	P1
1-6.	実施のフロー	P3
1-7.	スケジュール	P7
2.	実施概要	P9
3.	2009年度の課題に対する取り組みと実績	P13
4.	各校での取り組み	P15
4-1.	谷戸小学校での取り組み	P15
4-2.	御田小学校での取り組み	P28
5.	漁業関係者による出前授業の実施	P34
6.	セミナーの開催	P44
7.	アンケートの実施	P48
8.	総括	P54

1. 実施計画書(2010年度) 緑文字は追加・修正

(財)漁港漁場漁村技術研究所

1-1. 事業名 … 子ども達に海の大切さを伝える活動の実施

1-2. 重点テーマ … 「海や船に関する事業」

1-3. 目的

周囲を海に囲まれた我が国は、古から海に親しみ豊かな海から生業を得、また食物を得てきた。そのような背景のもと、我が国では、古くから漁業が栄え水産物を享受し、更にそこに我が国の伝統的な文化が継承されてきた。しかしながら、今日、社会情勢の大きな変化や我が国の経済的発展に伴い、水産物の生産現場である漁業の重要性や漁業により継承されてきた文化・慣習や海の恩恵も忘れ去られようとしている。特に東京都内に住む子どもたちばかりでなく大人(保護者・教職員)に取っても、海は遠い存在となっている。

そこで本事業では、学校での授業や課外活動を通して、魚に触れ海を感じ、海の恵みと環境保全の大切さ、我が国の伝統的文化と漁業の大切さと厳しさ、我が国の食文化の大切さを児童が身に付け”海”に親しみが持てる様になるとともに、これらの活動が漁村地域の活性化に繋がる様に助成する。

1-4. 目標

本事業の実施により、魚食を含めた海の魅力と大切さに向けた取り組みの実績を蓄積するだけでなく、都会で実施する為のガイドラインを作成する。

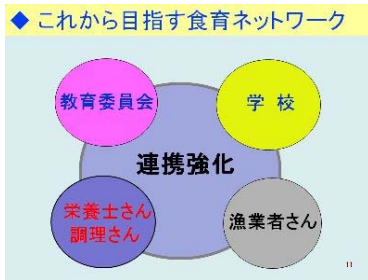
1. 都会の子ども達に魚食を含めた海の魅力と大切さを普及させるための取り組みについてのガイドラインを取り纏め、セミナーの開催等により今後の自主的な活動の契機とする。
2. 地方の漁港漁村での漁業体験を通じ、地域の活性化の契機とする。

1-5. 昨年度の実施内容と課題

昨年度の本事業の実施内容については、別添付「実施報告書」に記す。

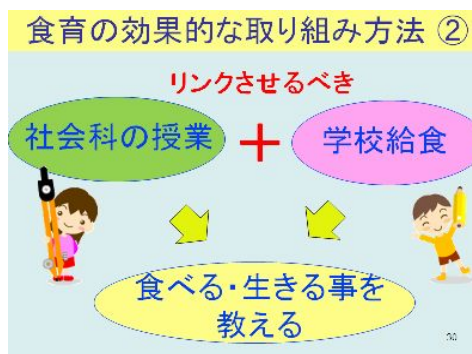
6. 実施内容

(財) 漁港漁場漁村技術研究所では、昨年度までの3年間、日本財団の助成を受け都内の小学校にて魚食普及を中心とした食育活動を実施し、次に示す効果的な食育モデルの1つを構築することが出来ました。

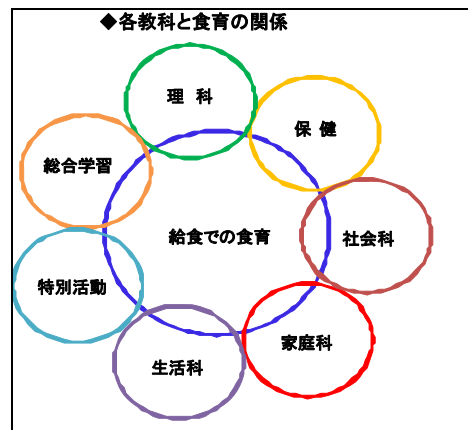
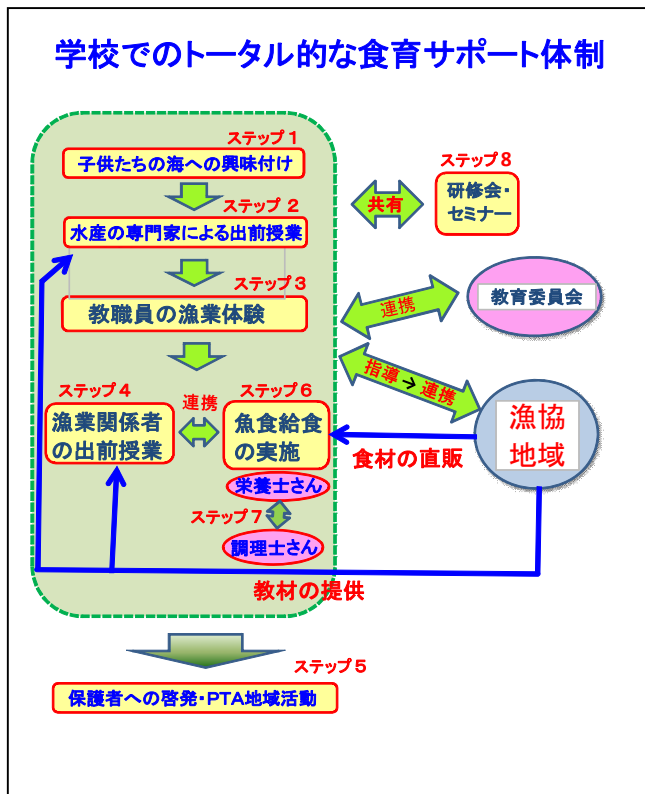


この食育を支えるのは、左の図に示すように、①漁協・地域 ②教育委員会 ③学校 ④栄養士・調理師の連携が不可欠となります。

これらのネットワークの基に、年間 200 回近くある学校給食を基盤として、「海と顔の見える食育（給食）」を実施しながら、社会科の出前授業等により各教科とリンクさせながら進めていくことが効果的であることがわかりました。



そして、その実施（サポート）体制は下記に示します。



今年度は、日々の学校給食と社会科だけでなく各教科をリンクさせながら食育を進めていきます。

1-6-1. 学校での海洋教育についてのガイドラインの作成

- (1)開催時期 : 2010年4月～2011年3月
- (2)内 容 : 漁業者、教職員等の立場から、出前授業を通じた教育の在り方を取り纏める。
- (3)周知方法 : 11/20 港区立青南小学校における食育セミナー等を活用する

1-6-2. 学校での出前授業及び漁業体験の実施

- (1)開催時期 : 2010年4月～2011年3月/一泊2日程度
- (2)内 容 : 漁師等による出前授業および漁港での漁業体験
- (3)場 所 : 東京都内の小学校10校程度

1-6-3. その他

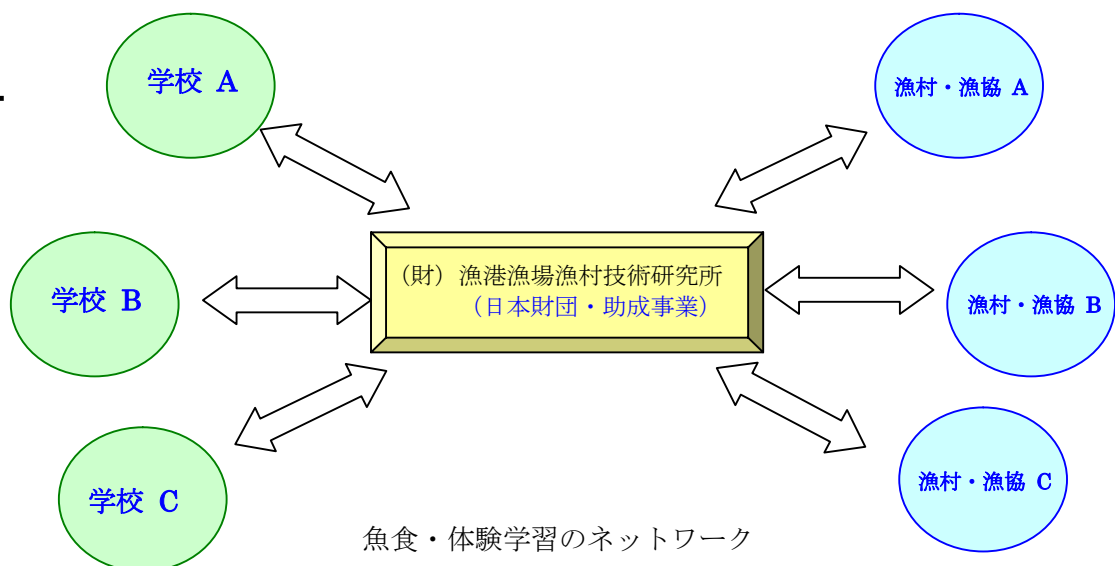
北海道南茅部産の生の真昆布の小中学校（全国）への配布

- (1)開催時期 : **2010年6月実施**
- (2)内 容 : 南かやべ漁協と公立はこだて未来大学・長野先生に協力してもらい、北海道の真昆布を生のまま原寸（5～6mほど）を全国の小学校に送り児童生徒に見せ水産物に興味を持たせる。
- (3)場 所 : 都内の小学校5校程度

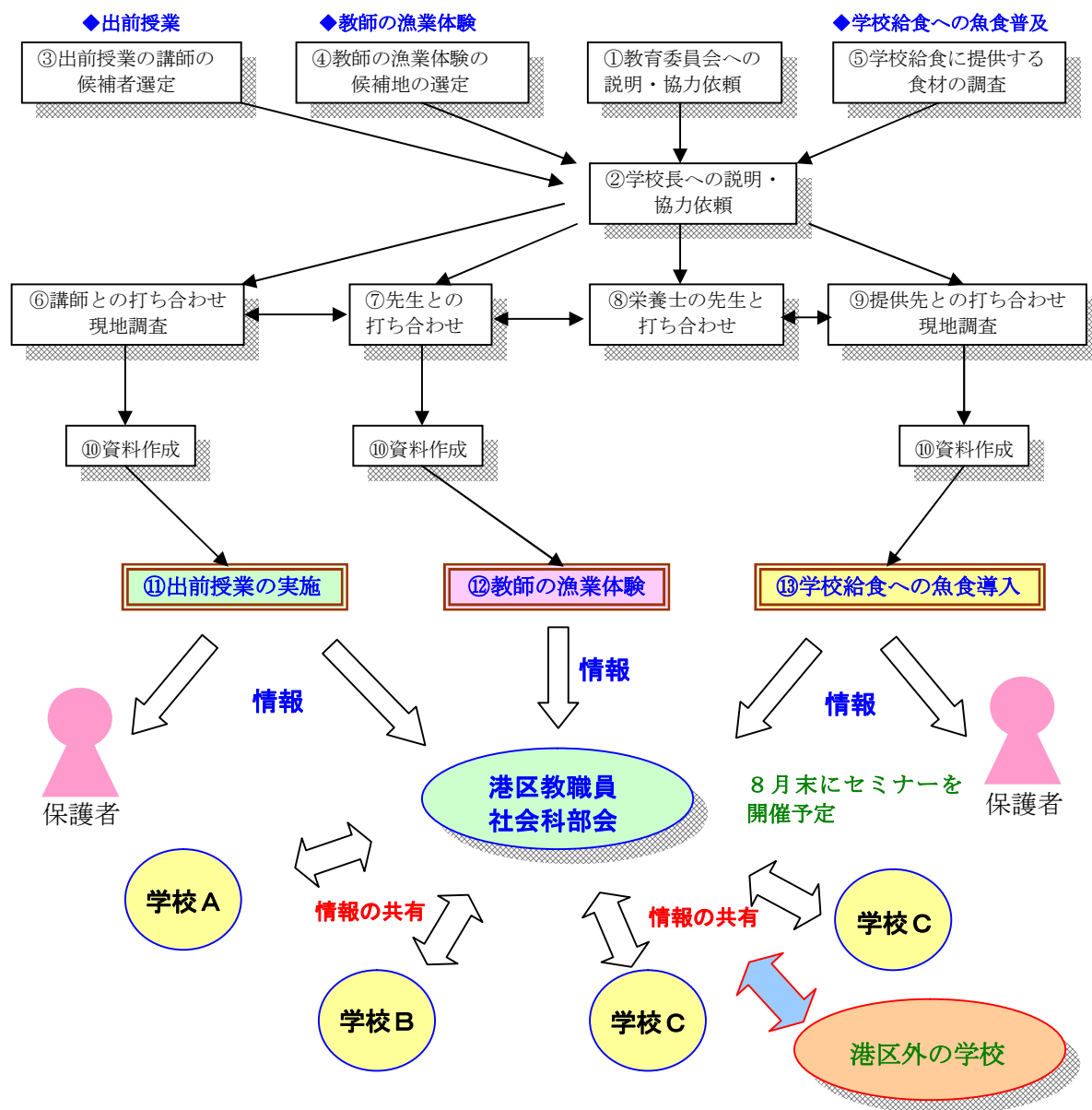
1-7. 実施のネットワークとフロー

学校給食への魚食導入と漁業関係者の出前授業・教師の漁業体験には、教育委員会・学校の先生方・栄養士の先生そして漁業関係者の理解と協力が不可欠であり、当財団は今までに築いてきた漁業関係者との関係と教育現場との繋がりをネットワークとして構築し本事業を実施する。

また、本事業を通じて首都圏の小中学校と食材を提供してくれる漁港・漁村の活性の契機になるように努める。



・出前授業・教師の漁業体験と学校給食への魚食導入は、下記のフローの通り実施する。



① 教育委員会への説明・協力依頼

- ・港区・渋谷区及び事業実施区の教育委員会に説明し了承を得る。
- ・周年行事のある学校を調査する。

② 学校長への説明・協力依頼

- ・実施を希望する学校の学校長に事業の説明し実施について調整・確認をする。
- ・今年度、出前授業を予定している学校は下記が挙げられている。

学校名	実施予定日	対象学年	関連教科	備考
港区立御田小学校	5/10	1 学年	生活科	沖縄県宮古島産のソ デイカを用いた授業 給食あり
		2 学年	図工	
		3 学年	理科	
杉並区立三谷小学校	6/7、6/9	5 学年	社会科	愛媛県深浦漁港産の カツオを用いた授業 ・区給食研究部会の研 究授業
中野区立新井小学校	6/19	2 学年	生活科	公開授業
中野区立谷戸小学校	6/25	1 学年	生活科	山口県萩からの魚に 触れる（給食あり）
	6/25	2 学年	生活科	
	10 月	3 学年	理科	イカについて
	9 月～2 月	4 学年	家庭科	鯛の手開き
	7/8	5 学年	社会科	水産業について
	10 月	6 学年	社会科	栽培漁業（サケ）
渋谷区立神南小学校	6/26	5 学年	社会科	公開授業
大田区立矢口東小学校	7 月～9 月	5 学年	社会科	
港区立神応小学校	7 月～9 月	5 学年	社会科	
中野区立新山小学校	11 月	5 学年	社会科	研究授業

③ 出前授業の講師の候補者選定

- ・財団と繋がりのある漁協に依頼して、遠洋漁業、沖合漁業、沿岸漁業、養殖等の漁法別を考慮して出前授業の講師をリストアップしておく。

【現在、講師派遣を依頼している漁協】

- ・北海道北るもい漁協天塩支所、天塩町
- ・山口県漁協萩地方卸売市場

④ 教師の漁業体験の候補地の選定

- ・先生に水産業の知識を深めていただく為に、漁業体験をしてもらい授業にて子供たちに伝えてもらう。

【現在、漁業体験の実施を考えている漁協】

- ・7/23～24 山口県萩地方卸売市場・・・魚市場見学（高度な衛生管理された市場）
- ・8 月～10 月 北海道天塩町・・・栽培漁業（サケ）ほか

⑤ 学校給食に提供する食材の調査

- ・学校給食の1食分の副食費（中学校：300円、小学校：240円）と補助金額（100円/1人）を考慮して学校給食（魚食）に提供できる食材をリストアップする。
- ・食材の取扱い（加工・流通等）の安全性も調査する。

【現在、食材を提供可能な漁協】

- ・北海道砂原漁協（ホタテ）
- ・北海道南茅部漁協（サケ・昆布）
- ・青森県十三漁協（シジミ）
- ・宮城県気仙沼漁港（サンマ・カヒレ）
- ・静岡県由比漁協（桜えび）
- ・愛媛県愛南漁協（鯛・カツオ）
- ・山口県萩漁協（鱈・イカ）
- ・鹿児島県垂水市漁協（カンパチ・ブリ）
- ・愛媛県三崎漁協（太刀魚、その他）
- ・北海道北るもい漁協（カレイ）
- ・青森県野辺地漁協（ホタテ）
- ・青森県三沢市漁協（イカ・ホッキ貝）
- ・神奈川県三崎漁協（さんが焼き）
- ・大分県姫島漁協（車えび、ひじき）
- ・長崎県新松浦漁協（イカ・イトリ）
- ・沖縄県糸満漁協（ソデイカ・モズク）他
- ・宮崎県門川漁協（鱧）
- ・大分県佐伯市 JF 大分鶴見支店（アジ）

・食材（水産物）の斡旋を希望している学校

港区立御田小学校、港区立神応小学校、
港区立赤坂中学校、大田区立矢口東小学校、中野区立谷戸小学校、目黒区立上目黒小学校、杉並区三谷小学校、墨田区立吾嬬第二中学校ほか

⑥ 講師との打ち合わせ・現地調査

- ・依頼された授業内容に合わせて講師の方の講義内容を調整し、授業で使用する写真ビデオ等の資料を現地にて得る。

⑦ 先生との打ち合わせ

- ・水産関係の授業の内容、時期を考慮して、出前事業の内容、講師、実施時期を決める。

⑧ 栄養士の先生との打ち合わせ

- ・食育の目的に合わせて、使う食材を決定する。また、出前授業と一緒に起こなう場合やお祝い給食の場合は先生方と良く協議する。

⑨ 提供先との打ち合わせ・現地調査

- ・使う食材の加工方法、納品方法等を出荷先と良く打ち合わせをし、生徒児童に配布する資料に使う写真・データ等を現地にて取材する。

⑩ 資料作成

- ・出前授業及び給食時に使用する資料（プレゼン資料、配布資料）を作成して講師を補助し授業や食育の意図が生徒児童に良く伝わる様に工夫する。

⑪ ガイドラインの作成

- ・ガイドラインの作成に当たっては、学校給食に詳しい専門家に指導を頂きながらアンケートを作成し下記の関係者に配送し回答をお願いする。

区分	調査数
都道府県 水産課	48
(財)都道府県学校給食会	48
漁協・漁連	900
合計	996

これらのアンケート調査と今年度の実施結果を、これまでの取り組みと取り纏め整理し、ガイドラインを作成する。

ガイドラインのイメージとしては、別添付の様なものを考えている。

実施にあたっては、下記の者が担当する。

◆ 担当者

林 浩志	(財) 漁港漁場漁村技術研究所 主席研究員
後藤 卓治	(財) 漁港漁場漁村技術研究所 主任研究員
朝倉由紀子	(財) 漁港漁場漁村技術研究所 研究員
久保田弘道	専門技術員

8. スケジュール

・事業の実施予定は、下記のとおりとする。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教育委員会・学校との調整	■												
現地調査	■												
資料の作成		■											
出前授業の実施		■											
漁業体験				● 萩	■ 北海道								
セミナー開催			● 三谷小					● 青南小 ● 新山小					
ガイドライン作成				■									

～ 海から人類への贈り物 ～
魚を学ぶ出前授業導入ガイドライン
魚食教育の導入の手引き書

<イメージ>

目 次

1. 魚食教育の意義

・教育指導要領に基づく社会科教育をカバーしながら、実際に漁業を営む方の話を伺い、かつ食として体感することが可能となる出前授業の意義を整理する。海からの恩恵・漁業の素晴らしさ・食の大切さなどを児童に教育することが可能となること等をまとめる。

2. 導入に向けた各主体の配慮事業

- 2-1 教職員の立場からの出前授業の配慮事項
- 2-2 漁業者の立場から
- 2-3 栄養士の立場から
- 2-4 児童の立場から
- 2-5 PTA の立場から

3. 出前授業の進め方

- 3-1 事前打ち合わせ事項
- 3-2 教材の作成
- 3-3 授業のシナリオ
- 3-4 児童への遡及効果を高めるために
- 3-5 その他

4. 給食への食材提供の進め方

- 4-1 食材の選定
- 4-2 メニュー決定までのプロセス
- 4-3 搬入方法
- 4-4 調理方法

5. ケーススタディ

- 5-1 事例紹介
- 5-2 教材データ
- 5-3 その他

6. 総括

- 6-1 実施上の課題
- 6-2 今後の展開に向けて

2. 実施概要

助成事業完了報告書

日本財団 会長 笹川 陽平 殿

報告日付 : 2011年 4月15日
事業ID : 2009766789
事業名 : 子ども達に海の大切さを伝える活動の実施
団体名 : 財団法人 漁港漁場漁村技術研究所
代表者名 : 理事長 影山 智将
TEL : 03-5259-1031
FAX : 03-5259-0551
事業完了日 : 2011年 3月31日

事業費総額 4,770,000 円 (収支計算書に記載する決算額)

自己負担額 970,000 円

助成金額 3,800,000 円 (千円未満は切り捨て)

事業内容:

学校での授業や課外活動をとおして、魚にふれ海を感じ、海の恵みと環境保全の大切さ、我が国の伝統的文化と漁業の大切さ・厳しさ、我が国の食文化の大切さを供たち子ども達が身に付け”海”に親しみがもてるよう、また、これらの活動が漁村地域の活性化につながるよう、ガイドラインの作成、セミナーの開催、出前授業の実施、そして、漁業体験を実施した。

(1) セミナーの開催

- ・北海道天塩町にて東京都公立小学校校長会の先生方対象の食育セミナーを実施
 - ・中野区の栄養士さん対象の食育セミナーを実施
 - ・東京都教育センターの食育推進者研修にて講演
 - ・港区立神応小学校の給食試食会で講演
- 計 4 回実施

(2) 出前授業の実施

- ・下記の都内と北海道にて16校25回実施し、うち漁業関係者による出前授業は9校10回施しました。(太字は、漁業関係者による出前授業実施校)

北海道---天塩町立天塩小学校

港区 ---**青南小学校**、御田小学校

中野区---**谷戸小学校**、**上鷺宮小学校**、新山小学校、新井小学校

渋谷区---本町東小学校、広尾小学校、神南小学校、**長谷戸小学校**

大田区---**東糞谷小学校**、**矢口東小学校**

江東区---**南砂小学校** 杉並区---**三谷小学校** 新宿区---**津久戸小学校**

- 出前授業を受けた児童数 約1,350名 萩からの魚に触れた児童数 約4,500名
- (3) 教職員の出前授業について
7/24 山口県萩地方卸売市場にてセリ見学 校長1名、栄養士2名、調理師2名
10/1～10/3 北海道天塩町にて栽培漁業「鮭」を見学 校長1名

- (4) アンケートの実施
ガイドラインの作成にあたり、食育特に魚食を取り巻く環境を調査し今後の関係者の参考にしてもらう為に、下記の団体を対象にアンケート調査を実施した。
- | | |
|------------------|------------|
| ・海のある都道府県の水産課 | 40団体 |
| ・東京都内の市区町村の教育委員会 | 62団体 |
| ・道府県の教育委員会 | 47団体 |
| ・都道府県の学校給食会 | 48団体 |
| ・全国の漁業協同組合 | 1,797団体 |
| | 合計 1,994団体 |

- (5) ガイドラインの作成
4年間の本事業の活動事例よアンケート調査結果を盛り込み、食育・魚食教育に携わる学校関係者、行政、漁業関係者がそれぞれの立場を理解し合い、今後の食育の参考にしてもらうことを目的に作成した。

事業目標の達成状況:

・上記の事業実施により、北海道と都内の小学校の児童約1,350名対象に出前授業を実施することが出来、約4,500名の児童に魚の原魚を観察してもらい、子供たちに海の魅力と大切さを伝えることができました。また、全国の食育・魚食教育に携わっている行政・学校給食会・漁協1,984団体にアンケート調査を実施し、本事業4年間の活動を通し得た事例と共にをまとめてガイドラインを作成でき、今後食育に携わる教職員、漁業関係者、行政の方々の参考にして頂けると思います。

そして本事業の成果の一つに、「産直を通じた学校での食育が、漁村地域の活性化に寄与できる」ことが分かり、今後の活動を通して学校での食育と漁村の活性化が共存・自立できる可能性があることが分かったことは大きな成果です。

事業成果物:

- | | |
|------------|---------------|
| 1. 事業報告書 | : A4版1冊(本報告書) |
| 2. 記録写真 | : 報告書に添付 |
| 3. アンケート結果 | : 報 告 書 に 記 載 |

収支計算書

2010年4月1日から2011年3月31日まで

収入の部

(単位:円)

科目	予算額	決算額	受入済額	未調達額	備考
日本財団助成金収入	3,800,000	3,800,000	3,800,000	0	
自己負担	970,000	1,186,655	1,186,655	0	
収入合計	4,770,000	4,986,655	4,986,655	0	

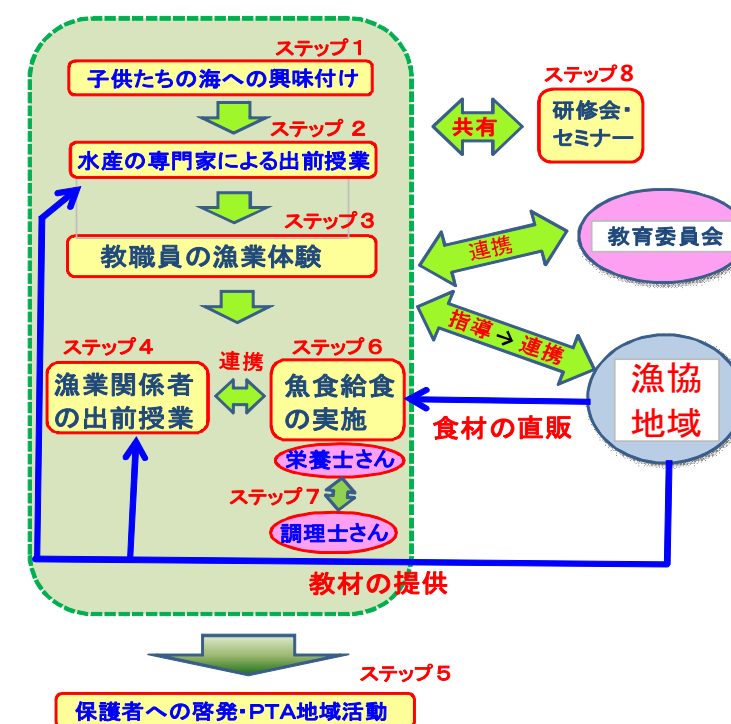
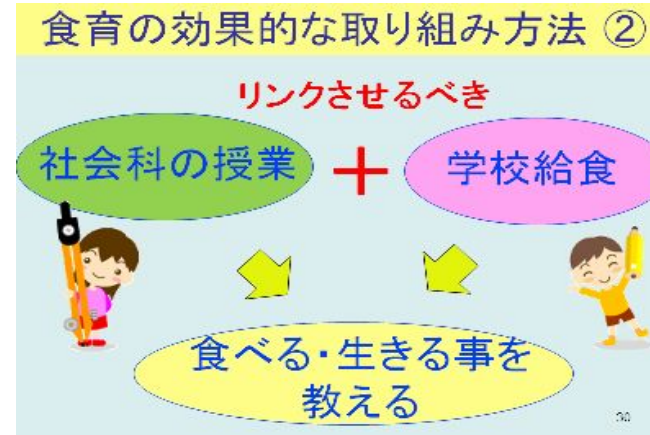
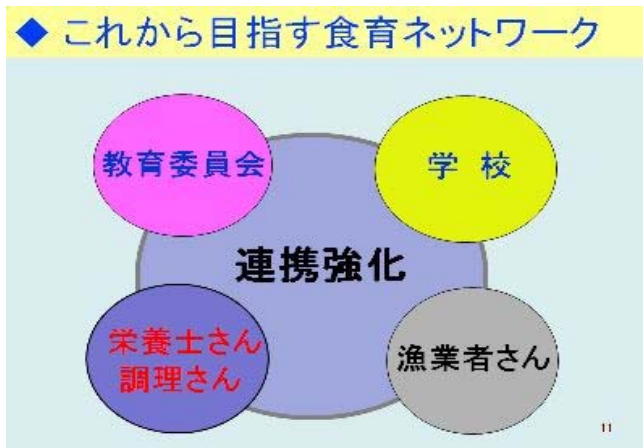
支出の部

(単位:円)

科目	予算額	決算額	支出済額	未払額	備考
事業費					
役職員交通費【小計】	150,000	66,050	66,050	0	
学校との打ち合わせ交通費	10,000	0	0	0	
漁協との打ち合わせ・視察交通費	140,000	66,050	66,050	0	
旅費交通費支出【小計】	700,000	986,960	986,960	0	
教職員の出前授業準備の交通費	280,000	395,080	395,080	0	
講師(漁業者)の交通費	420,000	591,880	591,880	0	
諸謝金支出【小計】	160,000	120,000	120,000	0	
出前授業の漁業者への謝金(授業)	120,000	120,000	120,000	0	
出前授業の専門家への謝金(授業)	40,000	0	0	0	
委託費支出【小計】	2,960,000	2,810,000	0	2,810,000	
㈱エステムへの委託	2,960,000	2,810,000	0	2,810,000	
事業管理費支出【小計】	480,000	524,590	524,590	0	
事務局人件費	480,000	524,590	524,590	0	4,000千円×32日/244日
印刷製本費支出【小計】	50,000	0	0	0	
出前授業の資料	50,000	0	0	0	
雑費【小計】	200,000	478,055	478,055	0	
出前授業の教材費(水産物等)	200,000	317,975	317,975	0	
アンケート発送費用	0	160,080	160,080	0	
事務局諸経費支出【小計】	70,000	1,000	1,000	0	
契約書印紙代等	70,000	1,000	1,000	0	
支出合計	4,770,000	4,986,655	2,176,655	2,810,000	

2010年度・食育サポート実施記録

学校でのトータル的な食育サポート体制



表一1 ◆平成22年度・東京都内の小学校での食育実施記録

食育の実施内容	天塩町立 天塩小学校	江東区立 明治小学校	渋谷区立 本町東小学校	渋谷区立 神南小学校	渋谷区立 広尾小学校	渋谷区立 長谷戸小学校	中野区立 新山小学校	大田区立 東糞谷小学校	中野区立 上鷺宮小学校	江東区 南砂小学校	新宿区立 津久戸小学校	大田区立 矢口東小学校	中野区立 新井小学校	港区立 青南小学校	港区立 神応小学校	杉並区立 三谷小学校	港区立 御田小学校	中野区立 谷戸小学校
児童 約140名	児童 約790名	児童 約100名	児童 約360名	児童 約190名	児童 約160名	児童 約200名	児童 約500名	児童 約410名	児童 約420名	児童 約240名	児童 約300名	児童 約450名	児童 約580名	児童 約100名	児童 約420名	児童 約290名	児童 約350名	
ステップ1 子供たちへの興味付け	萩の魚観察 ○ 3/23実施		萩の魚観察 ○ 3/23実施	萩の魚観察 ○ 6/26実施	萩の魚観察 ○ 1/20実施		萩の魚観察 ○ 10/23実施		萩の魚観察 ○ 2/18実施	萩の魚観察 ○ 11/11実施	萩の魚観察 ○ 2/18実施	萩の魚観察 ○ 3/11実施	萩の魚観察 ○ 6/19実施			生昆布の観察 ○ 7/2実施	萩の魚観察 ○ 3/5実施	萩の魚観察 ○ 6/25実施
ステップ2 水産の専門家による 出前授業	1~5学年 ○ 3/23実施		1, 2学年 ○ 10/19実施	5年生・水産業 ○ 6/26実施	5年生・水産業 ○ 1/20実施	6学年・家庭科 ○ 2/29実施	3学年・鮭 ○ 10/23実施	1学年・食育 ○ 11/11実施	5年生・水産業 ○ 2/18実施	1~3学年・昆布 ○ 7/2実施	5, 6学年・昆布 ○ 実施	1年生・魚の勉強 ○ 3/11実施	2年生・魚の勉強 ○ 6/19実施				全校・魚の勉強 ○ 実施	萩の魚観察 ○ 6/25実施
ステップ3 教職員の 漁業体験		天塩体験 ○ 10/1~10/3						天塩体験 ○ 10/1~10/3	天塩体験 ○ 10/1~10/3	萩・天塩体験 ○ 10/1~10/3	天塩体験 ○ 10/1~10/3			天塩体験 ○ 10/1~10/3		栄養士1名・萩 ○ 7/24実施		調理2名・萩 ○ 7/24 実施
ステップ4 漁業関係者による 出前授業						6学年・家庭科 ○ 2/29実施			5年生・水産業 ○ 2/18実施	5年生・水産業 ○ 9/17実施		6年・鮭 ○ 10/8実施		5年・鮭の勉強 ○ 11/12実施		6年ハローワーク ○ 2/25実施	全校・萩の魚 ○ 3/5実施	親子クッキング ○ 8/10実施
ステップ5 保護者への啓発活動 地域PTAへの拡がり					チラシ配布 ○	公開授業・試食会 ○ 2/29実施	公開授業 ○ 2/29実施						公開授業 ○ 2/29実施	PTA活動発表 ○ 11/13 実施		CSフェスタ ○ 2/20 実施		谷戸まつり ○ 給食試食会
ステップ6 給食を通じた食育 (漁協からの直販に よる食材納入)					カンパチ ○					鮭・砂カレイ ○ 9/17ほか実施		カンパチ ○						
ステップ7 調理士さんの参画 (調理方法の研究 等)																		メニュー開発 ○ 漁業体験 ○
ステップ8 セミナー・研修会の 開催 (情報の共有)															○	○		都・食育推進者研修 ○ 11/5 開催

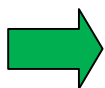
3. 2009年度の課題に対する取り組みと実績

・3年間の事業を通して、1つの食育推進のモデルを構築することが出来たが、今後の食育推進には次の事項が課題として挙げられ、今年度は下記のような取り組みを実施した。

課題1

学校毎における食育推進の継続

→ 学校の教職員は長くて6年で移動するので、その学校の食育担当者が移動になってしまい食育推進が滞ることがある。その為に、管理職（校長先生・副校長先生）、教諭、栄養士さん、調理さんの学校全体的なサポートが必要となる。

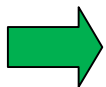


・学校での食育推進には、校長先生・副校長先生・先生方・栄養士さん・調理スタッフの方々が携わってくれているが、移動の時期はすべての方々が一緒に移動することはない。そこで、この課題の対応として、広く学校の関係者に接するように心掛けた。また、教育委員会への働き掛けもおこなった。

課題2

東京以外の地域での食育推進

→ 東京都内の学校のほとんどが自校調理で給食をまかなっているので直販を利用した食育は推進しやすいが、センター方式の調理をしている地域での学校への直販が難しい。しかしながら、食育のネットワークを活かし他の地域の生活を紹介するなどの出前授業は大切である。（例えば、海のない地方での、魚の授業など）

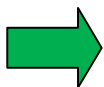


・試しとして、北海道天塩町の天塩小学校で出前授業を実施し、都内での実施状況との比較をした。また、東京都公立小学校校長会事務局の理解を得て、他の道府県とのネットワークの足掛かりを作った。

課題3

出前授業の回数を如何に増やすか？

→ 5年生の社会科水産業の授業を補完する為の出前授業の実施はカリキュラム上1学期後半に限定されてしまうので、総合学習や保健の時間など幅広く教科の時間を利用していくことが望まれる。

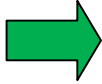


・本事業の“食育サポートシステム”での取り組みが評価され、先生方・栄養士さん方の口コミで出前授業の回数が増加した。また、教育委員会の理解を得ての紹介もあった。

課題 4

保護者への効果的啓発活動

→魚食給食の普及により魚好きの子供たちは増えてきたが、家庭での魚料理の普及には至っていないので、栄養士さんの料理教室なども積極的にサポートしていく必要がある。

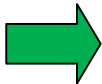


- ・谷戸小学校での“親子クッキング教室”や長谷戸小学校での保護者参加の魚の捌き方教室・給食試食会など公開授業を多く実施し、家庭への啓発に努めた。

課題 5

予算の確保

→公的予算を食育に適用して頂くには、実績が必要となる。現行では、補助金・助成金を活用して漁協さんや地域の団体（協議会など）と連携を取りつつ実績を積み重ね、本食育システムの効果を認知してもらい拡めて行く必要がある。



- ・産直を通した学校での食育活動は、漁村地域にとっては第6次産業化に寄与できることが実証されてきた。そして、この食育推進のシステムを利用してくれる学校が増えれば、学校の食育と漁村の活性化が共存できる可能性があることが分かった。今後は、このシステムを広めて食育推進が自立できるように努めていきたい。

- ・これらの取り組みによつての今年度の成果は、下記が挙げられる。

実績 1

都内の小学校 16 校で出前授業を実施、セミナーを 4 回実施して食育を広めることができた。

実績 2

渋谷区教育委員会の紹介による出前授業の実施、中野区教育委員会による産直食材の学校への紹介など、各区の教育委員会の理解と協力が広まった。

実績 3

東京都公立小学校校長会の役員の先生方の理解を得られ、本事業が広がりをみせることが出来たと共に、他の道府県へのつながりができた。

実績 4

この食育の取り組みが、北海道北るもい漁協天塩支所の雇用拡大や未利用の魚を学校給食で使ったことにより、その魚の価値が見直され魚価が上がるなど漁村地域の活性化に寄与出来た。

実績 5

全国を対象に食育に関するアンケートを実施した。

実績 6

食育・魚食教育についてのガイドラインを作成した。

- ・今年度の出前授業実施箇所は、表 1 に記す

4. 各学校での取り組み

4-1. 中野区立谷戸小学校での食育の取り組み

・谷戸小学校での食育は3年目となる。昨年度までの谷戸小学校での食育の取り組みによって本事業の目指すトータル的に食育をサポートする“海と顔が見える食育・学校給食”のシステムのモデルが構築することが出来たが、今年度は谷戸小学校を食育推進モデル校と位置づけて、谷戸小学校から都内の小中学校への魚食教育の普及を発信してきた。

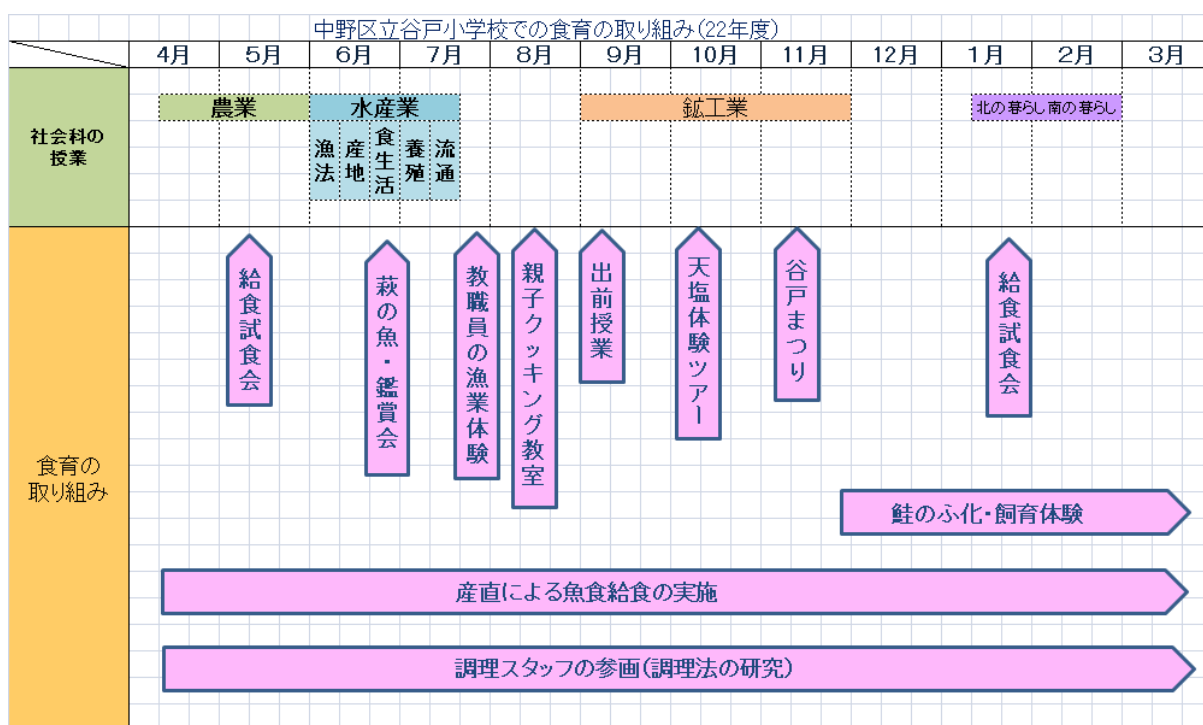
重点的な取り組みとしては、

- ① 食育のベースとなる日々の給食における取り組み（産直給食の実施）
- ② 調理スタッフの食育の参画

が、あげられ効果を上げることができた。

谷戸小学校での今年度の取り組みは、次の様なステップを踏んだ。





4-1-1. 興味付け **ステップ1**

4-1-2. 水産の専門家による出前授業（第1回目） **ステップ2**

6月25日、山口県漁協萩地方卸売市場（市場長・藤田勲さん）に漁協力頂いて“萩の魚・51種類”を、低学年（1，2年生）の出前授業（公開授業）にて観て触れてもらい魚への興味を引き出した。尚、出前授業終了後、全校児童も鑑賞した。

また、これに併せて水産の専門家による出前授業を実施し、1，2年生対象に「お魚を通しての栄養と学校給食」についての授業をした。



【山口県萩からの 51 種類の魚】



【魚のはじ巻きも効果的】



【水産の専門家による出前事業】



【5年生も参加して公開合同授業に】

【低学年向けの出前授業の資料・PPT】

さて給食はみなさんが、元気に
学校で 勉強できるように

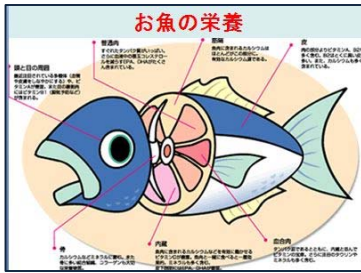
給食

明治22年

- おにぎり
- 塩鮭
- 菜の漬物

きゅえいくでは

よくかんで
たべよう



お魚を食べると(魚の栄養)	
お肉に負けない良い	タンパク質
食べてアタマがよくなる!	DHA
目がよく見えるようになる!	タウリン
歯や骨をじょうぶにする!	カルシウム
血管を掃除してくれる!	EPA

人間と動物・魚の体温	
	42°C
	39°C
	38.5°C
	36°C
	水温+0.5°C

授業内容の一部です。

4-1-3. 給食を通した食育 ステップ6

・6/25の出前授業(“萩からのお魚に触れよう!”)当日の給食は、萩地方卸売市場から産直の“瀬付きあじ”のフライが給食に出され、産直の新鮮で美味しい魚の味と出前授業での体験(観て・触って・嗅いで・話しを聴いて考える)がマッチングして、魚好きになる効果は大きかった。



【萩の“瀬付きあじ”フライの給食を実施】

4-1-4. 教職員の漁業体験 ステップ3

・本事業の今年度の重点目標の一つは、「調理スタッフの方々の食育活動への、更なる参画」があり、今年度の教職員による漁業体験は下記の様に、「栄養士さんと調理師さんの漁業体験」とした。

- ◆実施概要
 - 実施日…平成22年7月24日
 - 場所…山口県萩市・山口漁連萩地方卸売市場
 - 研修者…南砂小学校 牛島校長、都内小学校栄養士さん2名
谷戸小学校調理スタッフ2名

内 容…萩地方卸売市場でセリの見学
萩の歴史文化に触れる



【萩魚市場の見学】



【山口県との意見交換会】



【セリの見学】



【明倫小学校の視察】

- ・萩の卸売市場の見学に参加した谷戸小学校の調理スタッフは、加古チーフと越智サブチーフであったが、一緒に参加した他校の校長先生や栄養士さん方との交流・意見交換を通じて、「調理スタッフも学校の食育に参加しているとの意識が芽生えた。」と感想を述べている。この視察を機に若い調理スタッフが積極的に食育に参加してくれるようになった。

4-1-5. 漁業関係者による出前授業（親子クッキング教室） ステップ4 （保護者への啓発活動）

- ・谷戸小学校では、夏休みに期間中に「ふれあい教室」と称して外部からの講師を招いて親子での体験教室を実施している。今年度は、食育の一環として「親子クッキング教室」の依頼があり、北海道天塩町・北るもい漁協天塩支所・天塩温泉“夕映え”の協力を得て、下記の様に実施した。

- ◆実施概要 実施日…平成 22 年 8 月 10 日
対 象…全学年児童と保護者の希望者
講 師…北海道 北るもい漁協天塩支所 吉光さん

天塩温泉“夕映”支配人 木下さん

天塩町経済企画課 清水さん

講義内容… 北海道天塩町の旬を料理してみよう！

砂カレイを捌いてみよう！



【講師の先生方の紹介】

◆メニュー

鮭のホイル蒸し

イカのコロ焼き

長芋のオムレツ

鮭のあら汁

たこの刺身

おにぎり



【砂カレイの捌き方の指導】

メスと
って見分

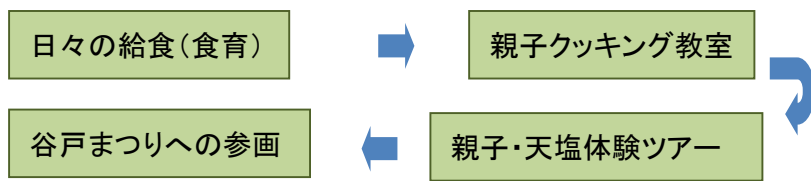


【親子で魚の捌きに挑戦】



【みんなで試食】

このクッキング教室では天塩町の紹介もあり、天塩の味を堪能した親子4組は10月に天塩町の漁業体験ツアーに参加した。



4-1-6. 保護者への啓発活動 天塩体験ツアーの実施 ステップ5

- ・日々の産直による食材の給食（試食会）と“親子クッキング教室”にて美味しい食材に触れ、産地を知りたくなった谷戸小の親子4組13名（野上PTA 会長さん親子ほか）と中野区教育委員会の総括栄養士・熊田さんは、秋休みを利用して北海道天塩町へ“旬の味”体験ツアーに参加して天塩町の方々と交流を深めた。

◆ 実施した内容

- ① さけ漁の見学 ② シジミ漁体験
- ③ 農業体験（芋掘り） ④ 酪農体験（乳絞り）
- ⑤ バター作り ⑥ 天塩川クルーズ
- ⑦ 出前授業

【ツアーの工程表】

行程表		
日程	行程	食事
10月9日 (土)	06:20 羽田空港集合 SKYMARK 組は第1ターミナル2階 SKYMARK カウンター前 AIR DO 組は 第2ターミナル2階 AIR DO カウンター前	
	06:55 羽田⇒08:35 旭川 (SKY601 ADO 031) 空港出口で担当者がお待ちしております。	朝○
	09:00 旭川⇒13:00 天塩 (バス) 着後 バンガローへ移動	昼○
	13:30 昼食(夕映レストラン) 	夕○
	14:30 天塩川クルーズ、オトンレイ風力発電所等	
10月10日 (日)	18:00 夕食(夕映大ホール 船盛り)	
	07:30 サケ漁見学 	朝○
	09:00 朝食(夕映レストラン)	昼○
	10:00 観光牧場、農園収穫体験 	夕○
	13:00 昼食(バーベキューハウス)	
10月11日 (祝)	14:00 バターづくり体験、出前授業(予定) 	
	18:00 夕食(夕映レストラン)	
	08:00 朝食(夕映レストラン)	朝○
	09:30 天塩⇒旭川動物園(バス) 車中にて昼食	昼○
	13:30 旭山動物園(自由見学) 	夕○
15:30 旭山動物園⇒16:15 旭川空港(バス)	ター	
↓	SKYMARK 組 AIR DO 組	
17:30 旭川⇒19:15 羽田 (SKY610) 19:05 旭川⇒20:50 羽田 (ADO 038)		
着後 解散		

宿泊場所：釧路徳兵衛公園バンガロー（6人用）
※行程は都合により変更となる場合があります。



バンガロー（6人用）



天塩温泉「夕映」

- 1 -

4-1-7. 調理スタッフの参画 調理方法の研究など **ステップ7**
(保護者への啓発活動)

- ・谷戸小学校での“日々の給食をベースとした食育”が、全都に於いてもモデル的な取り組みであると評価を得ているのは、調理スタッフの参画と頑張りに依るところが大きい。
- ・谷戸小学校での食育のサポートは、2008年度10月（平成20年度）から2年半になるが、この間の調理スタッフの食育の参画について谷戸小の調理チーフ・加古三和子さんは次の様に述べています。

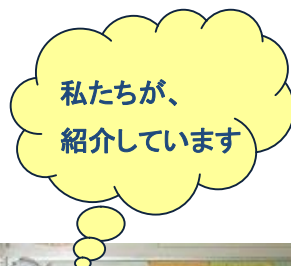
- ・元栄養士の原田先生から食育の指導は受けていました。
- ・産直の魚を出すようになってから残食が減り、調理のやり甲斐が出て来ました。
- ・産直のお魚は、海の臭いがします。この食材の美味しさを、そのまま子供たちに食べてもらう様に調理を心掛けています。また、産直の魚を子供たちに知って欲しいと思うようになり漁協さんに教えてもらい子供たちに掲示して伝えています。
- ・以前の給食を調理している意識から、この頃は子供たちの食育のお手伝いが出来ていると言う意識に変わりました。
- ・これからは調理スタッフが食育に携わっていると言う気持ちで楽しみながら参加できる給食室が溢れたら素敵ですね。



加古さん



【カンパチの東煮の調理法の紹介】



【谷戸小・調理スタッフ】



【シイラのキッシュの調理法の紹介】

給食試食会の開催

- ・ 5月6日の給食は、調理スタッフの協力のもと試食会を実施した。メニューは“駿河の国の旬の味”をコンセプトに下記のメニューにしました。

- 【メニュー】
- ・ 新茶の芽入り桜えびのかき揚げ
 - ・ 黒はんぺんのフライ
 - ・ 清美オレンジ



桜えびの分量を増やして、サクサク感を出しましょう!



【保護者向けのチラシ (啓発活動)】

【メニューの試作・検討会】



【朝摘みの新茶が届きました】



【茶葉の選定作業】



【一芯はかき揚げに】



【試食会のメニュー】



【新茶を蒸して香りのプレゼント】



【説明会】



新しい給食メニューの創作

- ・昨年1月26日、高知県すくも湾漁協の方々が上京し、校長先生と調理員さんと学校給食における衛生管理や、食材の提供方法に関しての意見交換が行われた。その席で調理スタッフから、宿毛の魚を使った新しい給食メニューを作りたいとの希望が出され、1年を掛けて素材を選び調理を試作して完成させた。

【昨年の打ち合わせの様子】

食材の提供だけでなく、

- ・食べ方
- ・姿や特徴も教えて欲しいです。



お魚のピザも新メニューに加えましょう！

【食材提供に関するの打合せの様子】 【すくも湾漁協さんからのレシピの提案】

【今年度の取り組み】

調理スタッフ(チーフ・加古さん)は、へ鯛がピザに合うと考え、へ鯛の柔らかさに合うピザ生地を探し試作した。試作に使った“へ鯛”の会場は、角切り・そぼろ状などを試した結果、先生方の“寿司ネタ状のものが、へ鯛の食感を活かして美味しい”とのアドバイスを得て、“へ鯛ピザ”を給食に採用した。



【へ鯛を蒸して】



【ピザ生地にトッピング】



【焼き上がり・完成】



【完成…とても好評でした。】

給食以外の食育への協力 … 鮭のふ化・飼育

・昨年12月初めに北海道北のりもい漁協天塩支所（菅井理事）から、理科の教材として役立てて欲しいと“鮭の受精卵”が空輸されて送られてきた。谷戸小学校では、1年生が育てていたが可愛い余り餌を与えすぎて全滅の危機に瀕したが、調理スタッフが世話を名乗り出てくれて見事に育ち、3月末に故郷・天塩川に帰した。



【ふ化前】



【メダカの学校風にしました】

故郷・天塩川の
猫柳の下で



4-1-8. 谷戸小学校での食育の拡がり

- ・産直を通しての食育は給食や水産の出前授業だけでなく、いろいろな方面での教科での食育に拡がりを見せています。

運動会にて

- ・谷戸小学校では運動会での伝統として、6年生が“ソーラン節”を踊って後輩に引き継いでいる。今回、産直で交流の出来た北海道天塩町がかつてニシン漁で栄えた町であることを知った6年生と担任は、大漁旗の下でソーラン節を演じたいと願い、北るもい漁協天塩支所（吉光さん）にお願いし実現した。



1年生の生活科にて

- ・谷戸小学校では、1年生の生活科の時間に児童にトウモロコシの皮を剥かせながら観察し当日の給食に出しています。今年度のトウモロコシは、産直で交流のある北海道天塩町から浅田町長さんを中心に町民農場で育てた無農薬

有機栽培のトウモロコシが、茎になっているものまで届けてくれました。



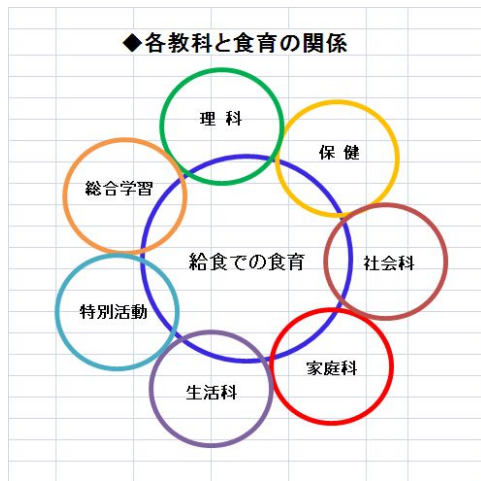
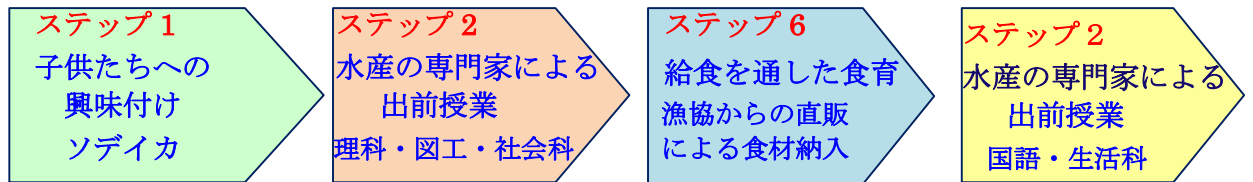
【棚田校長先生が紹介】



【ひげと実の数が一緒だと知りました】

4-2. 港区立御田小学校での食育の取り組み

・御田小学校では先年度から食育をサポートし始めており、月1～2回程度の産直による魚食給食を実施しており効果をあげている。今年度は、日々の給食での食育をベースに各教科とのリンクを重点的に実施した。



ステップ5
感想文を活用した
保護者への啓発活動

港区立御田小学校での食育の取り組み(22年度)												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
社会科の授業		農業	水産業				鉱工業				北の暮らし 南の暮らし	
			漁法 産地 食生活	養殖 流通								
食育の取り組み		ソデイカ・鑑賞会						周年行事				
			1年生…興味付け 2年生…図工 3年生…理科					◆1年生の公開授業 1時間目…観察 2時間目…作文 3時間目…箸の使い方				出前授業
								キノ栽培体験				
			産直による魚食給食の実施									

4-2-1. 興味付け ステップ1

- ・御田小学校では昨年度、全校児童対象に“北海道函館市南茅部産の生の真昆布”と“萩の魚”を使って子供たちに「海と魚」に興味を持ってもらう事業を実施して効果をあげた。今年度は、新1年生への興味付けと他学年に更なる興味を持ってもらう為に“沖縄県宮古島産のソデイカ”を教材として用いた。

ソデイカを教材に用いたのは、今年度御田小学校は開校10周年を迎えたので“10と言う数字”に因んだ魚という希望で、10本の腕を持つイカを教材とした。

子供達
せられ
取り組



【福永校長先生による紹介】

から感
産でも



【ソデイカに触れてみる1年生】

- ・昨年度と今年度の御田小での取り組みにより、“海と魚への興味付け”にも井いる教材は、「萩のお魚 (30~50種類)」「北海道函館市南茅部産の生の真昆布」「沖縄県産のソデイカ」を低学年(1年生~3年生)と対象に年度ごとのローテーションで観てもらうのが効果的であると分かった。

真昆布(生)



“海と魚への興味付け”
の
教材ローテーション

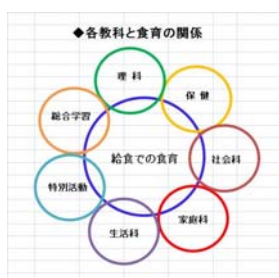


ソデイカ



萩のお魚

4-2-2. 水産の専門家による出前授業 **ステップ2**



・学校にとって水産物を教材として用いることのできる機会は少なく、この教材を食育に利用するだけでなく、様々な教科にリンクさせて利用することが友好的である。

今年度の御田小学校では、5月と3月に使用した“興味付け”の為の教材を他の教科と結び付け効果をあげている。

5月10日の出前授業

・5月10日の出前授業は、“海と魚への興味付け”の教材「沖縄県宮古島のソデイカ」に合わせて、下記の様な出前授業を実施した。

- 1年生 … 学校給食と食育の導入
- 2学年 … 図工「イカを描いてみよう！」
- 3学年 … 理科「イカの水中での生態について」
- 5年生 … ソデイカの観察

◆ 第1学年 … 学校給食と食育の導入について



【沖縄のソデイカ】



【お魚に触れてみよう！】

◆ 1年生の授業の資料・PPT

大きくなるのに大切なこと

たべる うんどう ねる
べんきょう あそぶ ともだち

バランスよく
たべよう

みなさんが、げんきに
がっこうで べんきょう
できるように

きゅうしよく

明治22年
●おにぎり ●塩鮭 ●菜の漬物

お魚の栄養

お魚を食べると(魚の栄養)

お肉に負けない良いタンパク質

食べてアタマがよくなる！DHA

目がよく見えるようになる！タウリン

歯や骨をじょうぶにするカルシウム

◆ 図工 … 「イカを描いてみよう！」



◆ 3年生 … イカの水中生態について



【出前授業の様子】



【ソデイカとスルメイカの大きさ比べ】

【出前授業の資料・PPT】

The slides contain the following information:

- Slide 1:** Shows various squid species: ケンサキイカ (Ken-saki-ika), スルメイカ (Sulmei-ika), ホタルイカ (Hotaru-ika), and ソデイカ (Sodei-ika). The text "烏賊 イカ" (Squid) is written in blue.
- Slide 2:** Compares the size of a large squid (ソデイカ) with a smaller squid (クリオネ). Text: "で、大きさを比べると" (When comparing sizes), "クリオネ" (Crio-ne).
- Slide 3:** Explains the origin of the name "烏賊 (イカ)". Text: "烏賊(イカ)の名前の由来", "イカ・形が、巖ついでから", "カラス ぞく", "烏賊". It includes a cartoon of a crow and a pirate.
- Slide 4:** Illustrates the meaning of the Chinese characters for squid. Text: "烏賊と言う漢字", "食べちゃうぞ" (I'll eat you), "あれえ〜" (Ahh~).
- Slide 5:** Shows anatomical diagrams of a squid with labels: 触腕 (Tsuwan), 腕 (Ude), 眼 (Man), ろうと (Routo), 外とう膜 (Sotomemuro), ひれ (Hire).
- Slide 6:** Discusses the presence of bones in squid. Text: "イカには骨があるの? → 貝殻です" (Do squid have bones? → Shell). It shows an Ammonite (アンモナイト) and a nautilus (ナutilus).

3月11日の出前授業

- ・3月11日（土）におこなわれた出前授業は、今年度最後の学校公開でもあり、1学年は3時間すべてを食育関連の出前授業でリンクさせ実施した。
その内容は、次の通りである。

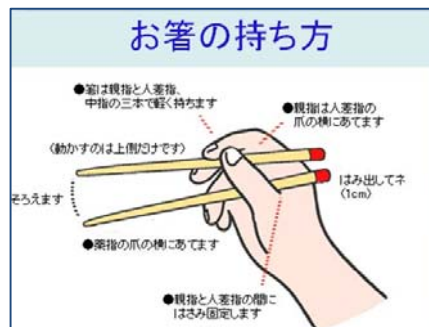
- 1時間目 … 理科「萩のお魚を観察しよう！」
- 2時間目 … 国語「お魚を観た感想文を書こう！」
- 3時間目 … 特別活動「食育・お箸の使い方について」



【萩のお魚・65種類の観察】



【お箸でお魚を食べてみよう！】



【出前授業の資料・PPT】

5. 漁業関係者による出前授業の実施

- ・今年度の漁業関係者による出前授業は、山口県漁協萩地方卸売市場と北海道北るもい漁協天塩支所の協力を得て、10校で13回実施した。

5-1. 山口県漁協萩地方卸売市場・藤田市場長による出前授業


- ・児童への“海と魚への興味付け”で多くの魚を送って頂いている山口県萩市の萩地方卸売市場の市場長・藤田勲さんには、江東区立南砂小学校（牛島三重子校長先生）で5年生を対象に出前授業を実施して頂いた。
- ・南砂小学校での開催は、7月24日の同校・牛島校長先生の萩地方卸売市場での漁業体験（市場せり見学）を受けての実施となった。
- ・時間割りは、下記の通りに実施した。

山口県漁協萩地方卸売市場
藤田市場長さんによる出前授業(案)


(財) 漁港漁場漁村技術研究所

日時: 平成22年9月17日(金) 13:30~
場所: 江東区立南砂小学校
〒135-0076 江東区南砂2丁目3番地21号
TEL 03-3645-5008 FAX 03-5690-4030
対象: 5年生
講師: 山口県漁協萩地方卸売市場 市場長・藤田 勲さん、奥様(書家)
(財) 漁港漁場漁村技術研究所 専門技術員 久保田弘道


内容: “萩の歴史文化と水産業” 7/24款での漁業体験を踏まえて
・社会科水産業の学習の復習
・魚に触れ興味を持つことによって、海の魅力を知る



時限	時間	授業内容	担当	備考
5時限	5	挨拶・紹介	久保田	担任
	10	お魚を知ろう!		魚の名前・漢字・旬・栄養について
	15			
	20	日本の水産業		漁獲量・漁獲高など
	25			
	30	漁船漁業		巻き網・定置網ほか
	35	養殖漁業		カンパチ・昆布
	40	萩増漁協		鮭の栽培漁業
45				
14:20	休み時間			
6時限	5	藤田さんの紹介	校長先生	
	10	萩の魚の紹介	藤田さん	萩から直送の魚
	15	魚に触れよう!	児童	〃
	20			
	25	萩の歴史文化と萩市場の説明	藤田さん 奥様	セリの状況を撮影したDVD
	30			
	35			
40	質問			
45				



藤田さんの
出前授業



第4時限(11:30~12:15) 4年生への出前授業(講師: JIFC久保田)

“萩からのお魚に触れてみよう!”

※ 萩からの魚が宅配便で学校に届いたら、特別支援学級の児童にも見てもらう。

専門家の出前授業



【藤田さんによる授業】



【藤田さんの奥様による授業】
～萩の歴史文化・料理～

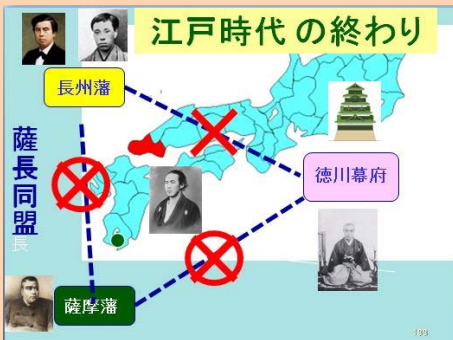


【萩のお魚・鑑賞会】



【藤田さんによる捌き方の指導】

【出前授業の資料・萩の歴史 PPT】



5-2. 北海道天塩町の皆さんによる出前授業

- ・天塩町の方々による出前授業は、下記の様に9校11回実施した。
- ・漁業関係者の方々による出前授業は、子供たちにとって貴重な体験となり、移動の時間と経費も掛かるので1回の上京で複数の出前授業をお願いした。

- 8/10 中野区立谷戸小学校（親子クッキング教室）
 - 10/8 大田区立矢口東小学校（6学年）
 - 11/11 大田区立東糰谷小学校（1学年）
 - // 新宿区立津久戸小学校（5学年）
 - 11/12 港区立青南小学校（5学年）
 - // 江東区立南砂小学校（2学年）
 - 2/18 中野区立上鷺宮小学校（5学年）
 - 2/19 渋谷区立長谷戸小学校（6学年）
 - 2/25 杉並区立三谷小学校（6学年・ハローワーク）
- } 2日で4校
- } 2日で2校

10/8 大田区立矢口東小学校の出前授業

- ・矢口東小学校では、秋鮭の漁期の真っ最中の10/8に北るもい漁協天塩支所の吉光さんによる出前授業（栽培漁業・鮭の養殖、解体）を実施し、鮭のあら汁を食し「魚は全て食べられる」ことを体験した。



【鮭の雄と雌の説明】



【重さを実感！】



【鮭の解体】



【あれ汁の試食】

- ・ 11/13（土）に港区立青南小学校でおこなわれた PTA の活動発表会で、これまでの同校での“食育サポート”を紹介するために、北海道天塩町の方々が上京した。
- ・ この機会を活かして、次の小学校にて2日間に集中して出前授業を実施してもらった。この4校は、10月に天塩町へ視察に行ってもらった東京都公立小学校校長会の幹事の先生方の学校である。

- 11/11 大田区立東糀谷小学校（1 学年）
- “ 新宿区立津久戸小学校（5 学年）
- 11/12 港区立青南小学校（5 学年）
- “ 江東区立南砂小学校（2 学年）

2日で4校

11/11 3～4時間目 大田区立東糀谷小学校での出前授業

東糀谷小学校では、1 学年 1 クラスずつ 2 回出前授業を下記の内容で実施した。

- 講師 … 北るもい漁協天塩支所 菅井理事 加工係・吉光氏
- 対象 … 1 学年
- 内容 … “切り身でない鮭を観察してみよう！”
鮭の間接を通して、食育を導入



【出前授業の様子】



【教材・鮭の雄と雌】



【菅井さんによる説明】

11/11 5～6時間目 新宿区立津久戸小学校での出前授業

- 講師 … 北るもい漁協天塩支所 菅井理事・吉光氏
- 対象 … 5学年（全学年・幼稚園も見学）授業公開
- 内容 … 社会科水産業の復習・栽培漁業“鮭について”
萩の魚に触れてみよう！



【萩のお魚の観察】



【鮭の一本釣り体験】



【鮭の解体・実演】



【鮭のあら汁】



【鮭のあれ汁・試食】

11/12 3～4時間目 港区立青南小学校での出前授業

- ・港区青南小学校では、これまでのPTA活動の発表の場として11/13（土）に都内学校関係者・PTA関係者を招いて学校公開を実施した。その中で同校の食育をサポートしてきた本事業にもブースを作り展示発表との由来があり実施した。
- ・その前日に公開授業として、下記の様な出前授業を実施した。

- 講師 … 天塩町産業企画課・清水主事
北るもい漁協天塩支所 菅井理事・吉光氏
- 対象 … 5学年3クラス合同
- 内容 … 社会科水産業の復習、栽培漁業“鮭について”



【出前授業の様子】



【鮭の観察】



港区立

【質問の時間】

11/12 5～6時間目 江東区立南砂小学校での出前授業

・南砂小学校では9月に高学年（4、5学年）を対象に萩地方卸売市場の藤田市場長による出前授業を実施したが、低学年でもとの学校からの希望で実施した。

- 講師 … 北るもい漁協天塩支所 菅井理事・吉光氏
- 対象 … 2学年と3学年
- 内容 … 食育の導入 “鮭について”



【当日の給食は、菅井さんが獲った秋鮭です】



【授業の様子】



【鮭の雄と雌の説明】



【鮭の解体・実演】

2/18 5～6時間目 中野区立上鷺宮小学校での出前授業

- ・上鷺宮小学校の櫻井校長先生は昨年10月に漁業体験として天塩町を訪問し交流を深め、12月初め北海道の天塩町から鮭の受精卵を送ってもらい育てていた。同校では、この飼育体験をより活かす為に天塩町の方々の出前授業を希望しているが、2月に渋谷区での出前授業が実施されるのに併せて上鷺宮小学校での出前授業が実施された。

- 講師・・・天塩町産業企画課・清水主査
北るもい漁協天塩支所 菅井理事、前山理事、吉光氏
留萌北森林組合 谷村参事
- 対象・・・魚の観察-全学年・近隣の保育園
5学年---社会科水産業の復習・栽培漁業“鮭について”



【出前授業の様子】



【魚の観察会】



【近くの保育園の園児も観察に】

2/19 1～2時間目 渋谷区立長谷戸小学校での出前授業

- ・長谷戸小学校を初め、今年度渋谷区で実施した4校での出前授業は、渋谷区教育委員会からの紹介であった。長谷戸小学校は来年度開校100周年を迎えるにあたって、今年度から食育に力を入れたいとのことで出前授業の依頼があった。
- ・出前授業は、6学年の家庭科で“魚の捌き方”を公開授業（1,2時間目）として実施し、放課後（4時限以降）は捌いた魚を調理して全校児童と参観に訪れた保護者と試食したいとの希望であった。

- 講師 … 北るもい漁業協同組合天塩支所
菅井理事、前山理事、吉光氏
留萌北森林組合 谷村参事
- 対象 … 6学年18名と保護者
- 内容 … 魚の栄養について
魚（砂カレイ）の捌き方指導



【鮭の捌き方・実演】



【魚（砂カレイ）の捌き方・指導】



【試食会・砂カレイとチカの唐揚げ、鮭のあら汁】

2/25 5～6時間目 杉並区立三谷小学校での出前授業

- ・一昨年から食育をサポートしている杉並区立三谷小学校では、毎年6年生が「三谷小ハローワーク」と称し、各分野各職業の方に来て頂いて職業についての話を聴いたり質問をしている。今年度は、第一次産業の代表として北海道北るもい漁協天塩支所から漁師さんに来て頂いて話を聴いた。

- 講師 … 北るもい漁協 菅井理事、吉光氏
- 対象 … 第6学年
- 内容 … 「三谷小ハローワーク」
いろいろな職業の方から話を伺う



【“ハローワーク”の様子】

6. セミナーの開催

6-1. 東京都公立小学校校長会の幹部の先生方へのセミナーを開催

- ◆実施概要 実施日…平成 22 年 10 月 1 日～3 日
(9/30～10/1 に札幌で実施された校長会全国大会に併せて)
場 所…北海道天塩町
目 的…北海道の漁協さんの漁の様子や加工場を見学し、水産業への理解を深めていただくとともに校長先生方の観点から衛生管理の様子や食育のサポート体制当をみていただいた。
- また、天塩町では地域活性化の一つとして都市との交流を模索しており、特に首都圏の子供たちや保護者に天塩に来て天塩の自然に触れながら“食”について考えて欲しいと願っており、そのモニターツアーとしてこの校長先生方の天塩訪問が次週に実施された中野区立谷戸小学校の親子による体験ツアーの参考になった。

参加者 7 名

中野区立上鷺宮小学校 校長	櫻井 茂 先生
港区区立青南小学校 校長	輿水かおり 先生
江東区立明治小学校 校長	神山 安弘 先生
新宿区立津久戸小学校 校長	掘竹 充 先生
大田区立東糞谷小学校 校長	宮田 周二 先生
東京都公立小学校校長会 事務局長	宮坂 弘 先生
江東区立南砂小学校 校長	牛島 三重子 先生



【交流会…天塩の旬を紹介】



【浅田町長さんと米田課長さん】

◆ 校長会の先生方の視察



【天塩の食材展示】



【秋鮭】



【砂カレイ】



【チカ】



【ホッケ】



【さつまいも】



【秋鮭の水揚げ状況の見学】



【加工場の見学】



【天塩川クルーズ】



【シジミ漁の体験】



【農業体験】



【牧草地の見学】



【ふれあい牧場】



【鮭の捕獲（採卵の為）作業の見学・・・天塩川の定置網】



【イクラの醤油漬け作り体験】



このツアーから出された意見

- ・酪農体験を加えられたら素晴らしい
- ・出前授業での交流を加えたら良いのではないかな。

6-2. 中野区 NPO 栄養士会へのセミナーを開催

- ・今年度の成果の一つに各区の教育委員会の理解による本事業の拡がりが見られる。中野区では谷戸小学校での食育の取り組みや天塩町への体験ツアーへの参加により、教育委員会が中野区内の小中学校の栄養士さんの方々に産直による食材の納入など本事業を紹介してくれた。
- ・それを受けて、中野区の栄養士さんの半数が所属している「NPO シニアネット中野 21」が研修会（セミナー）での講演を依頼してきた。

- 開催日 … 平成 22 年 12 月 17 日（金）
- 参加者 … 中野区内の小中学校の栄養士さん 20 名
- 内 容 … 本事業の食育の取り組みを紹介
産直食材によるメニューの試食



【食育についての講演】



【鮭のあら汁】



【産直の食材…ホッケ、カレイ、カマスなど】

6-3. その他のセミナー開催

- ・その他に開催したセミナーとしては、次のものがある
 - 東京都食育推進者研修
 - 港区立神応小学校での給食試食会での食育セミナー
 - 天塩町体験ツアーにおける出前授業

7. 地場水産物の食育活動に関するアンケート

サンプル 448

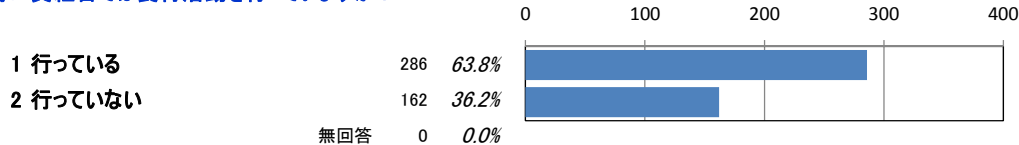
・今年度、本事業では今後の食育関係者の皆さんに参考として頂く為に、全国1,788の漁協さんに食育活動に関するアンケートをお願いした。

回答して頂いた漁協さんの数 448漁協（回答率 25.1%）

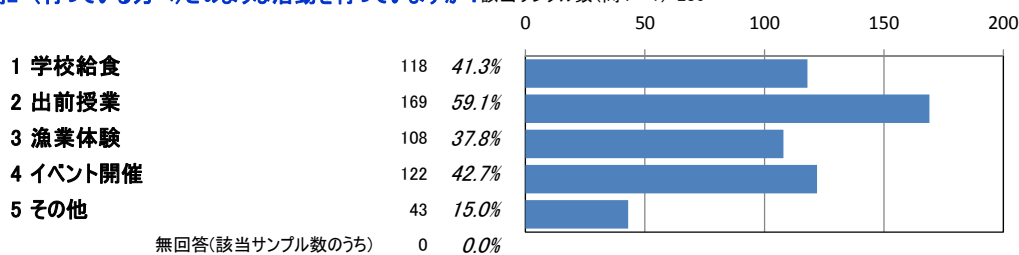
アンケートの集計結果は、次の通りです。

<食育活動について>

問1 貴組合では食育活動を行っていますか？



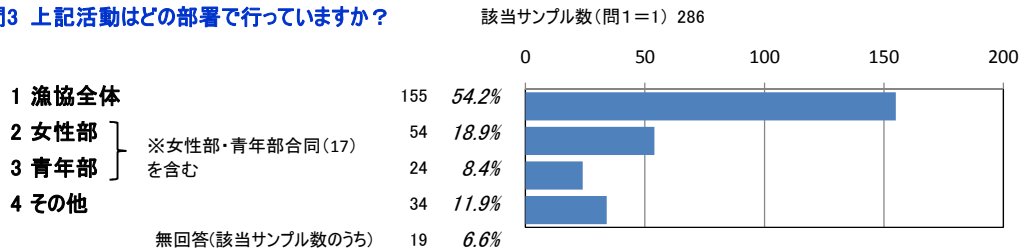
問2 (行っている方へ)どのような活動を行っていますか？



【この設問に対する主な意見】

魚のさばき方と題し小中学校へ食材と講師を出している
職場体験(学校側が組合へ。内容は出前授業的なもの)
大学食物栄養学科での魚(養殖ぶり・ひらめ)のさばき方講習、大学の学園祭への出店
保育園児による体験(ヒラメ放流→メグスで食育→コウバコガニ浜茹で体験) 魚市場等の見学の受け入れ
学校からの自由研究や社会見学として質問を受けている
ワカメ・コンブの海藻養殖を行う中で、小学校4・5・6年生を対象に養殖網に種糸を巻く作業や、その種糸より成長したワカメ・コンブの収穫作業の体験を行っ

問3 上記活動はどの部署で行っていますか？

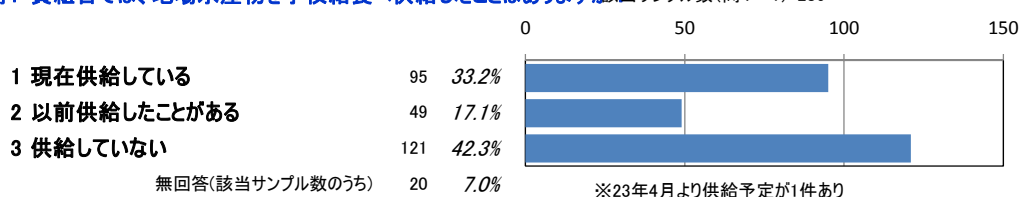


【この設問に対する主な意見】

女性部・青年部・部会組織
出前授業は青年部、魚食は女性部
NPO法人で共同参画
支所単位
学校給食は加工場、漁業体験は総務課が窓口 漁業者のプロジェクトチーム
漁協販売部門
養殖業者会
民生児童委員、学校評議員、PTA
漁協加工場
漁協職員のみ
漁業者個人

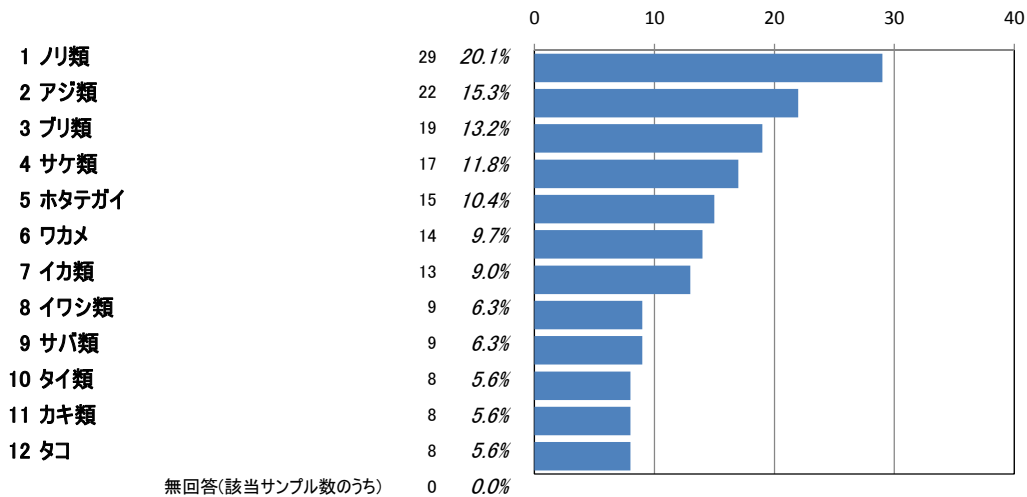
<食育活動について>

問4 貴組合では、地場水産物を学校給食へ供給したことはありますか？



問5 どのような水産物を供給していますか？

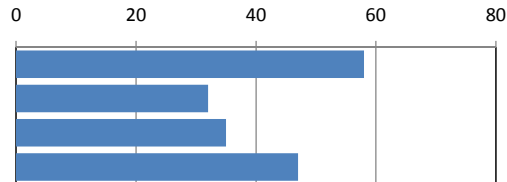
該当サンプル数(問4=1or2) 144



問6 地場水産物の学校給食への商品形態はどのようなものですか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

商品形態	件数	割合
1 切り身	58	40.3%
2 ミンチ・すり身	32	22.2%
3 削り節等の加工品	35	24.3%
4 その他	47	32.6%
無回答(該当サンプル数のうち)	6	4.2%



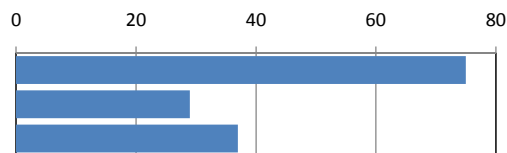
【この設問に対する主な意見】

獲りたてのものや干し上げた乾物	じゃこ天、じゃこカツ	しらす干し	乾燥ひじき	釜ゆで
頭をはねて鱗をのけたもの	湯通し塩蔵ワカメ	塩・乾燥	ポイル塩蔵	板海苔
フライ用冷凍切り身(パン粉付)	てんぷら、かまぼこ	塩干、煮干	出汁	塩わかめ
唐揚げ、冷凍むきエビ、イカ短冊	ブリカツ、アジフライ	チリメンジャコ、イリコ	フライ、一夜干し	

問7 水産物の加工はどこで行いましたか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

加工場所	件数	割合
1 漁協の加工場	75	52.1%
2 民間に委託	29	20.1%
3 その他	37	25.7%
無回答(該当サンプル数のうち)	6	4.2%



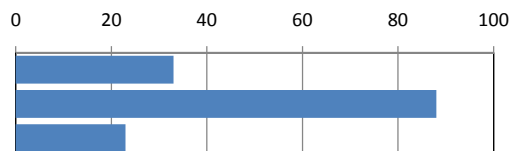
【この設問に対する主な意見】

漁協内調理場	学校側で	地元鮮魚店(学校取扱い業者)	学校給食室	加工組合
漁業者が乾のりまで製造し、味付加工は県漁連に依頼	各組合員		魚市場	女性部の加工場
市公設市場	漁業者より直接買い取り	道の駅の中の店	学校給食センター	

問8 加工する水産物の仕入先はどこからですか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

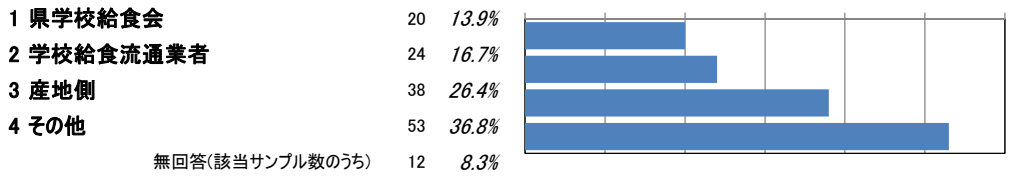
仕入先	件数	割合
1 卸売市場から	33	22.9%
2 漁師さんから直接	88	61.1%
3 その他	23	16.0%
無回答(該当サンプル数のうち)	9	6.3%



問9 地場水産物の学校給食への納入はピークが過ぎてしまってますか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

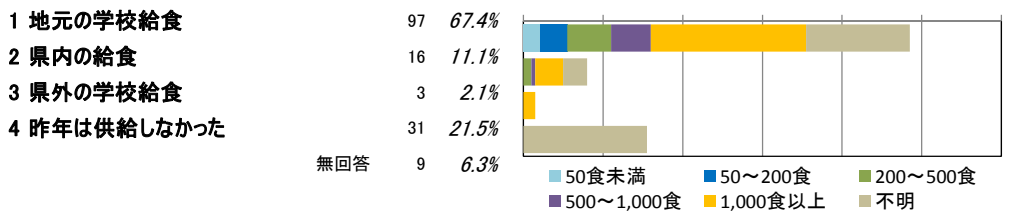
ここが注目しているよ！



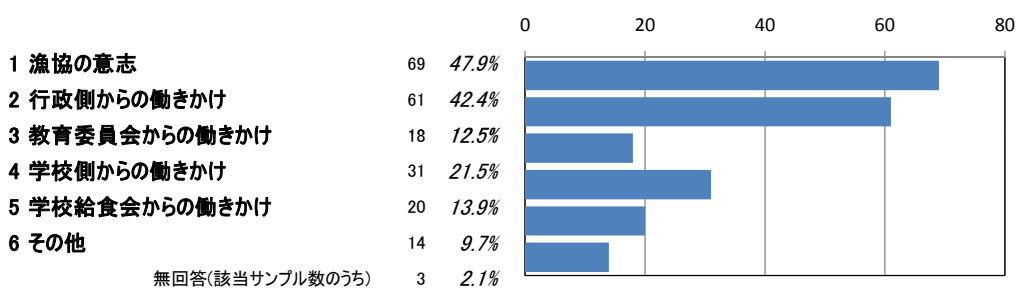
【この設問に対する主な意見】

漁協から直接 給食センター直接受取 市町村 組合 直接取引、NPO法人
 (財)東京都学校給食会 地元魚屋 各市の学校給食会等 地場産地直売所
 加工場より直接納入 女性部 漁協と加工業者 漁協から村教育委員会給食センターへ

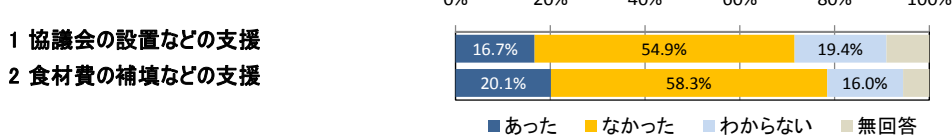
問10 昨年(21年度)の地場水産物のおおよその供給実績について、教えてください。



問11 学校給食を対象にした動機は何ですか？



問12 食材提供時に、自治体等からの支援(人的支援や補助金など)がありましたか？



問13 学校給食利用に際しての苦労や工夫

【この設問に対する主な意見】

原魚提供のため特になし 子供たちが食べやすい物を提供。ホッキご飯・すり身・フライ
 青年部として生で寄贈したかったが、処理が出来ないと言われ女性部に作ってもらった点。利益が無い
 献立の予定日、前日の提供なので時化などで漁に出れない事があった。天気予報との戦いである。出荷日の海の時化等の問題
 ・給食室での生物が調整できないため、一次加工で栄養士さんとの協議が重要であり、大変だった。
 ・地場産物を理解してもらうため、水産物の生態から調理方法が分かるパンフレットを作った。
 カットのサイズ指定がされたため、カット作業に時間を要した。(一口サイズの依頼) 供給単価が安い
 漁協から直接学校に持参できないため、学校の取扱業者を仲介しなければならないので調整に手間がかかる。
 給食単価が低いため、安価な魚の供給に苦労している。
 魚食材の仕入れ時に時化などのため安定的納入が難しい。当漁協では冷蔵庫が新設された。秋ハマチ等沢山獲れた時フィレーにして保存できれば地産地消安心して代替使用ができる。行政は現場の状況をもっと把握していただきたい。
 学校側と漁協側の利害関係の調整が苦労した。両者とも子供に水産物(地物)を食べさせたい考えは同じだが、自分たちのスタンスをなかなか変化させよう必死の場合給食業者の提示してくる魚価は低すぎて採算にあわない。よほど大量に持続的に獲れるようでない無理。もっと海の実態を知った上の調査が必要。こういう話題は耳触りは良いが、2~3年後にはたいがい無くなっている。

問14 食育活動に関わらない理由

【この設問に対する主な意見】

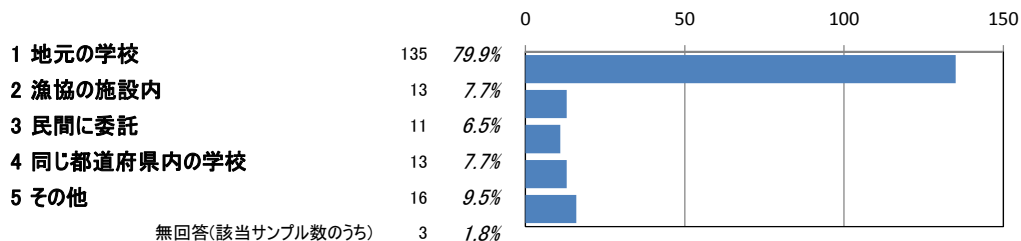
機会がないこと。少子化から生徒数が少なくなり、食育活動を行うまででなくなっている。人員不足のため
 学校給食の関係者との会議では安価食材に主力を置いているため、使用食材に限られている。 小さな漁港、漁場で魚種不足
 獲れる時と獲れないときの差があるため日の設定が出来ない コスト面。加工場もない 利益が少なく現状に合わないことが多い
 時間的人員的に関与する余裕がない。食育には関与できないが、魚食普及に関するイベントには積極的に参加している。
 漁師の減少と高齢化(平均70歳)が進み、無理 協力はしたいが食育活動をする余裕がない。大量に同じ魚がそろわない。
 第1の要因はコスト面にあると考えます。ご承知の通り給食費と魚価の関係を考えますと、長期に安心・安全な魚を提供し続けることはかなり厳しいと考えます
 機会があれば活動に参加したいとは思っています。 活動する団体が無い
 需要量は少ないのに衛生管理等の基準条件が厳しすぎて採算があわない。

問15 学校給食の食材として扱いたい水産物

【この設問に対する主な意見】

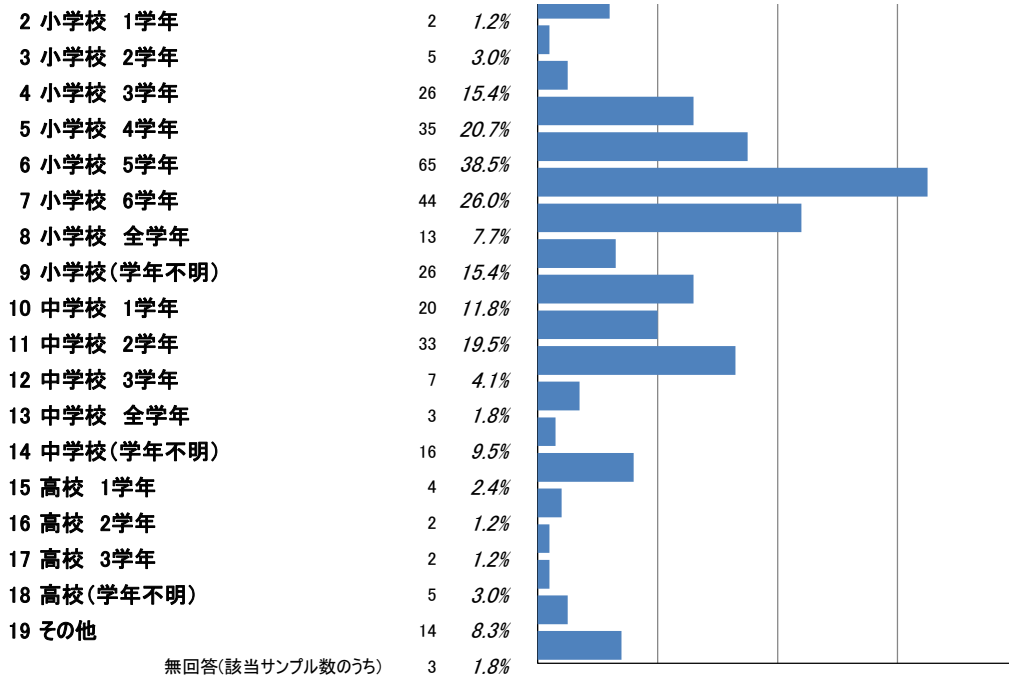
季節に応じた鮮魚の利用。春：チリメン、夏：ウニ、秋：イカ、冬：タラ等 ホタテガイ 砂がれい 「チカ」を試験的に提供した。
 特殊な水産物はないが、コゴロを食材としたものが考えられる。 ホッキご飯、ホタテご飯等 価格面でできないがカタクチワシ
 サケ、スルメイカ、サバなど。学校給食は当地区ではないが、供給の要請があれば出来るだけ協力したい安価な魚のすり身 ミズタコ サバ
 ホッキガイ、コウナゴ、メロウド、シラス メロウドは養殖魚の餌料用が主であるが、煮つけ、揚げ物等で食べると美味しいので食材として考えても良いのではない
 オニカジカ(フライ用、唐揚げ等)、ウシガンコウ(煮魚、フライ、唐揚げ等) ホタルイカ ヘシこ、なれずし しわめ ナルトビエイ
 給食では生ものが出せないで、ぜひ地元での新鮮な刺身を食べさせてあげたい数多く水揚げされるものなら何でも使いたい イカナゴ
 コウバコガニを地元の小中学校に提供できないか検討したい。 ヒジキ、海苔、天草(ところん) カタクチワシ、コウナゴ
 本組合ではカツオ、シラス、キンメ、サワラ、イカ、イセエビ等、扱っていますが、学校給食の食材として考えたことはありません。マダイ カキ
 ニギス。天ぷら・フライ、ミンチにして野菜とあわせた団子汁など カワハギの肝いり味噌汁 クロダイは豊富で低価格
 紀州ヒロメ、紀州イサギ、丸サバ、丸アジ、平アジ 定置網で漁獲される魚(ワカナ)等 エソ、サバフグ サワラ シイラ
 市場でサイズが合わない物、加工での規格外の藻の、イトヨリ、カマスなどをすり身にして「かまぼこ」などの提供はどうか ハモ、クルマエビ、コノシロ
 地域特産という「ゆでふか」や「エソ干物」があげられると思うが、給食に提供できるほど量産できないので考えていない。ソデイカのゲソ
 マグロ、その他の魚 モズク、サメ

問16 出前授業はどちらで実施していますか？ 該当サンプル数(問2=2) 169



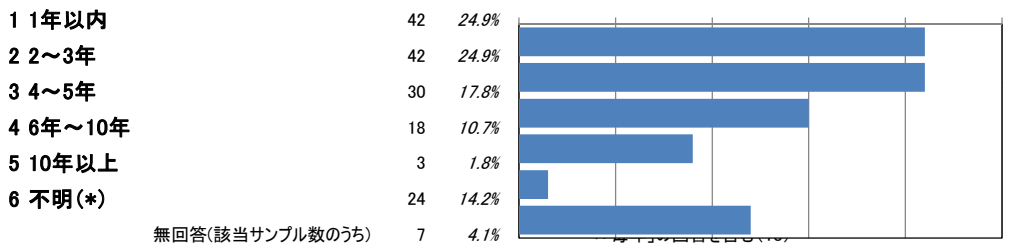
問17 出前授業を実施した学年は？ 該当サンプル数(問2=2) 169



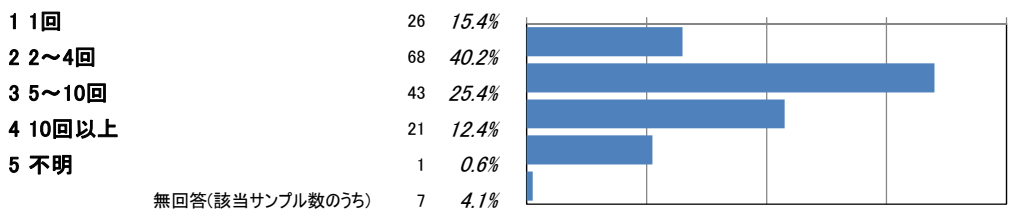


問18 出前授業の実施回数は？

《実施年数》

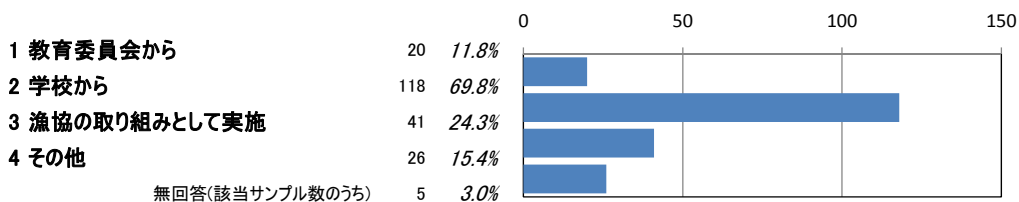


《実施回数》



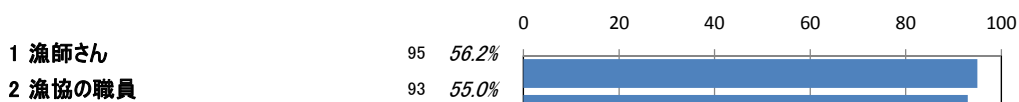
問19 出前授業の依頼はどちらからですか？

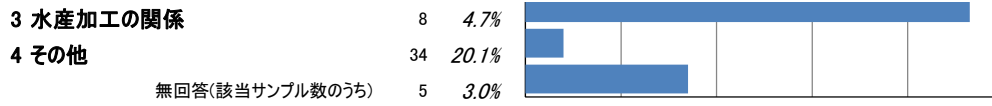
該当サンプル数(問2=2) 169



問20 出前授業の講師はどなたがされていますか？

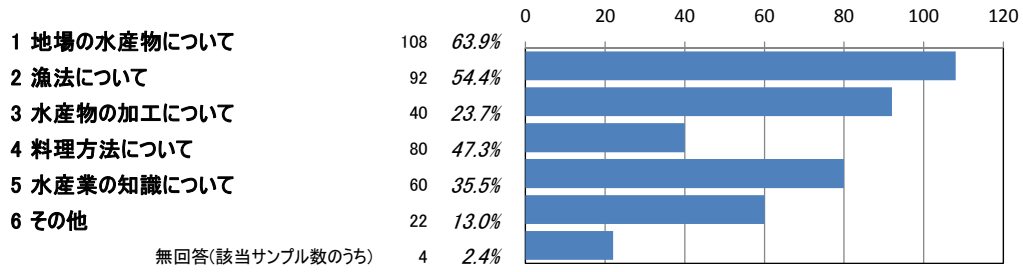
該当サンプル数(問2=2) 169





問21 どのような授業をされていますか？

該当サンプル数(問2=2) 169



8. 総括

- ・これまでの魚食教育のサポートの活動の実施上の課題と、今後の展開に関して記述します。

8-1 実施上の課題

- ・これまでに述べてきました様に、このシステムによる魚食給食は評価を得て拡がりを見せていますが、この活動には教材費や人件費・子通費などの経費が掛かります。現在までは日本財団の助成を受け(財) 漁港漁場漁村技術研究所の研究費や地方公共団体の補助金等を基に運営してきました。しかしながら助成金・補助金は、あくまでもその事業の自立の為に支援を頂いているものです。

よって、本事業の実施上の最も大きな課題は、

財源確保による自立

と、考えます。

8-2 今後の展開に向けて → 次年度以降の計画 学校給食と漁村地域の“Win-Winの関係”確立

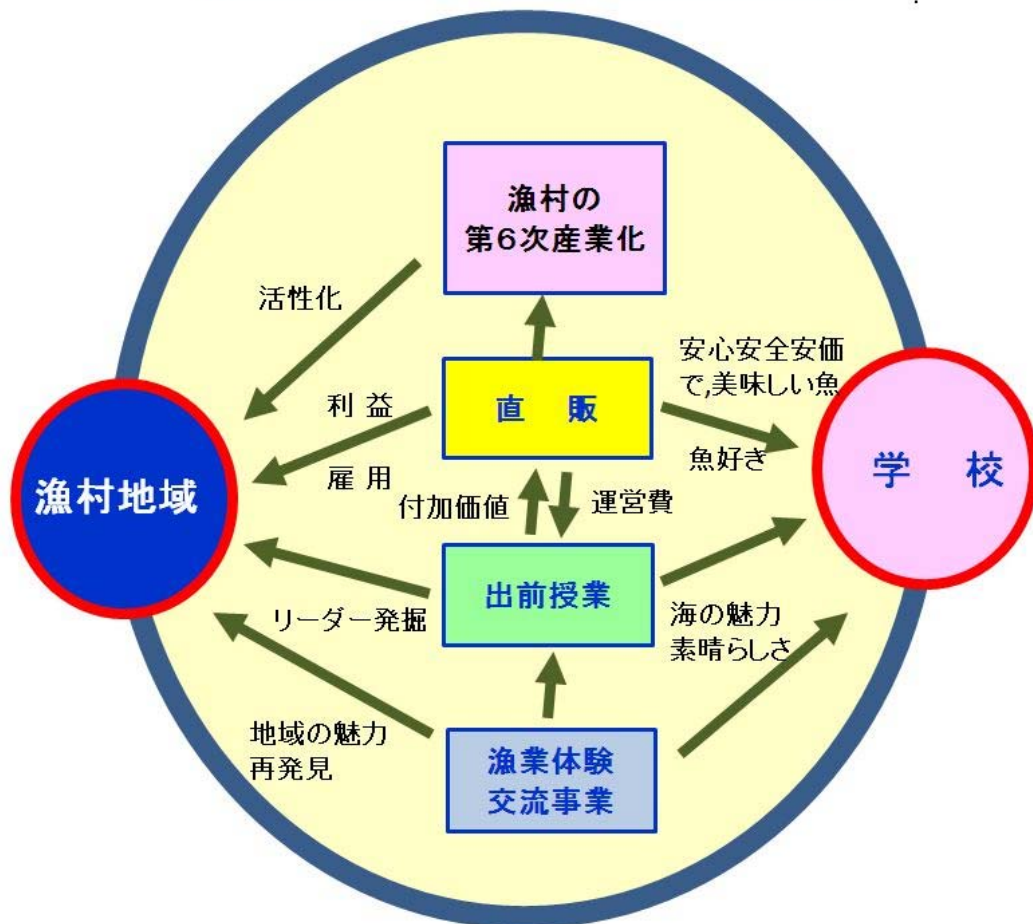
- ・これまでの活動を通して、“産直（直販）を利用した魚食教育”が
 - ・学校にとって …… 食育や他の教科にも利用できる
 - ・漁村地域にとって …… 活性化に寄与する

ことが実証されました。

今後は、この事業（産直を通した魚食教育）を拡大させ、利益者負担にとる財源を確保し、学校給食・食育と漁村地域が共存へ、そして“Win-Winの関係”確立を目指さなければならないと考えます。

私たちが目指す漁村振興・食育

食育を通じた漁村地域と学校との
共存した**Win-Win**な関係



- ・その為の今後の実施計画の1つの案を、記します。



この事業は競艇による交付金による
財団の助成金を受けて実施しました。