

Sea級
グルメスタジアム



THE NIPPON
FOUNDATION



海と日本
PROJECT

2020

エリアイベント
実施報告書

教えて! 静岡の海の恵み ～マグロってなんだ?～

2020年9月12日（土）in 焼津水産高校



静岡放送株式会社

1) エリアイベント開催概要

イベントタイトル	海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアム in 静岡
イベントの ねらい・目的	若年層の海離れが進んでいることから、小学生の海への関心を高めることが主目的。自分たちの住んでいる町「焼津」や焼津で水揚げされるカツオについて理解を深めることを目的としています。
日程	2020年9月12日（土）
開催場所	静岡県立焼津水産高等学校（静岡県焼津市）
参加人数	焼津水産高校 21名 焼津市内小学校・向陽小学校 20名
主催	海洋キッズスクール実行委員会
協力	静岡県立焼津水産高等学校（生徒：21名程度） 焼津市内小学校（参加者：20名程度） 株式会社マルイリフードサプライ 株式会社川京フーズ

2) カリキュラム内容

テーマ	教えて! 静岡の海の恵み ～マグロってなんだ?～
開催日時	2020年9月12日 (土)
開催場所	焼津水産高校 (静岡県静岡市)
参加者	焼津水産高校 21名、焼津市内小学校 20名
講座次第	1. 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin静岡」 (1) 開会挨拶 (事務局) (2) 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin静岡」全体説明 ・日本財団「海と日本PROJECT」について □座学 静岡の海の恵み ～マグロってなんだ?～ ・高校生プレゼン (高校生プレゼン 静岡の海の恵みについて・マグロ、実習船の紹介 □体験学習 - マグロ缶詰について・マグロ釣りデモ - マグロ釣り体験 □商品開発 - マグロさばき方デモンストレーション - 瓶詰活用料理制作・ネーミング作成
講座内容	◆焼津水産高校海洋科学科の生徒による、静岡の海の特徴について小学生にプレゼン。 ◆焼津水産高校海洋科学科の生徒による、水揚げ全国一を誇るマグロについて小学生にプレゼン。 ◆焼津水産高校の実習船「やいづ」の紹介。 ◆海洋科学科生徒がマグロ釣りのデモンストレーションを見せて一本釣りの知識を深める。 ◆参加者にも疑似マグロー一本釣り体験をしてもらう。 ◆第二製造実習室にて高校生1名と小学生3名で1セットとするチーム分けをする。 ※新型コロナ対策として1チームの人数を少なくする。 ◆マグロのさばき方を高校生がデモンストレーション 魚の特徴等についても解説します。 ◆高校生と小学生が協力してマグロ瓶詰を活用したレシピの開発。 ◆完成後、試食。各班ごとに料理名について話し合い、発表。

3) スケジュール

時 間	項 目	備 考
6:15	静岡放送スタッフ 本社発	
7:00	焼津水産高校教員 静岡放送スタッフ 高校到着	
7:30	焼津水産高校教員・生徒 登校	
	⇒ 高校生と一緒に準備	※8:00静岡放送・野路入り ⇒ 学生司会者と打合せ
8:30	小学生 受付開始	※8:30静岡放送・挨拶者入り
9:00～13:00 カリキュラム（マグロってなんだ?）詳細は以下。		
13:00	カリキュラム終了 → 解散	
14:00	静岡放送スタッフ 完全撤収	

1.開講式（9:00～9:10）

(1) 開会挨拶（主催者）

(2) 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin静岡」 全体説明

- ・日本財団「海と日本PROJECT」について
- ・企画実施概要

2.「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin静岡」

静岡の海の恵み ～マグロってなんだ?～（9:15～10:00）

(1) 高校生プレゼン

- ・静岡の海の恵みについて（10分）
- ・マグロ、実習船の紹介（10分）
- ・マグロ缶詰について(5分)
- ・マグロ釣りデモ（5分）
- ・マグロ釣り体験（15分）※小学生を交えて

3.「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin静岡」

静岡の海の恵み ～マグロの瓶詰 商品開発～

- (1) マグロのさばき方を高校生がデモンストレーション（10:15～10:45）
- (2) マグロの瓶詰を活用した料理をつくろう（10:55～11:40）
- (3) 試食、商品に名前をつけよう（11:50～12:50）

4) イベント内容

イベント1 内容

座学（09：15～10：00）
小学生19名、高校生21名が参加し
『静岡の海の恵み』をテーマに授業。



「駿河湾」の特性や、焼津の港町としての歴史、
また、マグロ漁業で街が発展してきたことを学びました。

マグロ漁業については、1本釣りという方法で、※その後体験
漁場で釣りあげていく様子を写真や動画を見ながら説明を受けました。

また、海洋問題についても話が及び、駿河湾というエリアにおける課題（水
質悪化による生態系への影響 ex サクラエビが獲れない）を共有し、沿岸
部での汚染が進んでおり、生活用水が影響している、つまり、参加している
生徒達も含めた意識の問題でもあることに言及があり、小学生たちも関心高
く聞いていました。

イベント2 内容

体験（9：15～10：00）

In 焼津水産高校

教室の外に出て、マグロ釣りの体験を実施しました。



焼津水産高校の実習船「やいづ」の紹介と共に、船の上で実際に行われている1本釣りについて、海洋科学科生徒がデモンストレーションを見せて知識を深めました。参加者にも疑似マグロー一本釣り体験をしてもらいました。網で捕獲する方法と違い、魚を傷つけず鮮度を保つ釣り方として、どれだけの労力がかかっているかを身をもって体験することが出来ました。

イベント3 内容

調理・昼食（10：15～12：50）
In 焼津水産高校 第二製造実習室

マグロのさばき、調理、瓶詰め商品のネーミング作成



マグロのさばき方を高校生がデモンストレーションをしました。
また、さばく途中でマグロの体の特徴についても解説がありました。
その後、高校生1名と小学生3名でチーム分けをし、高校生と小学生が協力してマグロ瓶詰を活用したレシピの開発をし、ツナと青葉の冷製パスタを作成しました。完成後、試食。各班ごとに料理名について話し合い、発表しました。

達成状況

参加した高校生の一人は「自分たちの住む町が海の恩恵を受けていることを小学生に教えながら再認識することが出来た。改めて海を守らなければならないという意識が芽生えた。そのためには海がさらされている問題を個人レベルで経験していくことが重要である」とインタビューに答えてました。

小学生からは「マグロについて勉強になった」
「海にごみを捨てるのはまずいと思った」
「焼津の魚を日本中で食べてほしい」
など、参加した児童のアンケート結果がありました。一年前の同イベントに比べると、環境や海の課題についての時間を増やしたこともあり、子供たちもより興味を持って学ぶことが出来ました。

会の最後に、水産高校校長会の会長でもある焼津水産高校の古木校長からは「海の問題を解決していくためにも、海をしらなければいけない。今日の学びをいつまでも大切にしてほしい」とまとめてくださり、高校生・小学生、また小学生の保護者も大きくうなづいていたのが印象的でした。

学習ノート

**Sea級
グルメスタジアム**

全国の13エリアにて、小学生が地元の海の特徴や問題を学び、実地型の海洋体験学習を行います。この体験を通じて、それぞれの地域でオリジナル商品を開発し、今年秋に全国各地で販売し、子どもたちの“学び”を広くPRします。

概要

【タイトル】
海と日本プロジェクト
Sea級グルメスタジアム in 静岡

【会場】
静岡県立焼津水産高校

【日程】
2020年 9月 12日(土)

【対象】
静岡県中部地域 小学生

～プログラム中の約束～

①新型コロナウイルスの対策をしよう

- ・プログラム中は、つねにマスクを着けよう。
- ・それぞれの授業が終わったら手洗い・アルコール消毒をしよう。
- ・お友達と間隔をとって授業を受けよう。
- ・大きい声でのしゃべりは禁止です。

②熱中症に注意しよう！

- ・なるべく直射日光を避け、日陰に入るようにしよう。
- ・各自でこまめに水分補給を行おう。
- ・体調が悪くなった時は、すぐにスタッフに声をかけよう。

③食中毒に注意しよう！

- ・出された食事はすぐに食べよう。持ち帰ることはできません。
- ・食事の前にはよく手を洗おう。
- ・体調が悪くなった時は、すぐにスタッフに声をかけよう。



6

きょうの課題

- ①静岡の海の良いところはなんだろう？
- ②どうしたら多くの人が海に興味を持つ？
- ③静岡の海を守るために
私たちができることを考えよう！
- ④海をもっとすきになろう！

5



スケジュール



はじめに

- 09:00～9:10 開会式
 ●はじめのあいさつ(静岡放送)
 ●イベント内容の説明

まなび

- 09:15～10:00 高校生プレゼンテーション
 ●静岡の海の恵について
 ●マグロについて
 ●マグロの釣り体験

たいけん

- 10:15～11:40 マグロの講話 商品開発
 ●マグロをさばくぞ
 ●大葉とツナのさっぱり巻(バスタ作り)

まとめ

- 11:50～13:00 まとめ・閉会式
 ●試食
 ●商品に名前をつけよう
 ●小学生感想発表
 ●高校生あいさつ
 ●写真撮影

※スケジュールは当日変更になる場合があります。

2

まなび

マグロはどんな魚かな？
 今、海にはどんな問題があるのかな？

たいけん

マグロの一本釣り疑似体験を
 やってみてどうだったかな？
 マグロ講話を活用した
 『大葉とツナのさっぱり巻(バスタ作り)』
 美味しく作れたかな？



3

4

Sea級 グルメスタジアム



海と日本
PROJECT

オリジナル商品 天然マグロの熟成オイル漬け



成果物商品の利用

【Crazy Pizza】

東京都調布市国領町3-10-37 メゾンあいだ



本事業に協力いただいたマルイリフードサプライ様とご縁のあるCrazyPizza様が、Sea級グルメスタジアムの理念に賛同してくださり、キッズピザというメニューの中で使用いただきました。

お店では、時間限定で、子供用のピザを100円で販売しています。

「子どものうちだからこそ、気軽においしいものを食べてほしい。味覚形成がまだ未熟なうちにいろんな味わいに触れてほしい」という思いでお店がスタートしており、

海の食材を多く扱っている当店ですが、海の課題について考え取り組んだ末の正価品としての商品を今回お店でピザという形で販売いただけることになりました。