



給食会だより

第103号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地 (明治安田生命ビル4F)

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

空が青く、さわやかな季節を迎えています。今回は、9月8日(火)と11日(金)に行われました「ぎょしょく教育」について紹介いたします。

魚食? 魚職? 魚殖?

～ 愛媛県愛南漁業協同組合による「ぎょしょく教育」 ～



東京都で行っている「ぎょしょく教育」を川崎市でもやってみませんか? こんな提案を、給食の食材を供給している業者の方から受けたのは5月のことでした。

内容を聞くと、とても楽しそう。5年生の社会科「水産業で働く人々」にもぴったりの内容です。早速、「小学校校長会」の校長先生方にご相談しました。子どもにとってどうか、ということがわからなかったので、まずは今年度は2校と考えていましたが、ふたを開けてみると申込が11校と多かったため、急遽、午前・午後の1日2回実施する予定に変更し、4校で試行することにしました。

「ぎょしょく教育」の内容は、大きく2つに分かれています。「獲る漁業」と「育てる漁業」です。それぞれの漁業について基本的に1時間ずつ授業を行います。愛媛県は、カツオの漁獲量四国一、養殖真鯛の生産量日本一という県です。そのことを、グラフや映像、実物等を見せながら子どもたちに熱心に伝えてくれます。子どもたちが食い入るように話を聞いている姿が心に残ります。



＜熱心に聞き入る児童＞



＜当日の漁業に関する資料の一部＞

写真のように、カツオの一本釣り竿を使った体験やカツオや鯛に触る体験も織り込まれています。真鯛は天然真鯛と養殖真鯛の2匹が用意されており、最後には、愛南町で育てられた「養殖真鯛はどっち？」というクイズも入っています。子どもたちは、色を比べたり、ヒレの違いを比べたり、手触りを比べたりしながら、一生懸命考えます。この活動には、参観していた保護者の方も、先生方も参加していました。

カツオの解体は、授業後の学校の先生方のお楽しみです。上手に魚をさばける職員がいる学校は、きっと「おいしい」授業になったはずです。



<カツオの一本釣り体験>

最後に、肝心の子どもの感想をいくつか載せておきます。

(一部抜粋)

◆私は、船に散水機をつけてイワシの大群に見せているのを初めて知りました。魚職も、お米の生産などと同じで、高齢化して若い人がいないことを知って、大変ということもわかりました。最初は、魚のこととか全然知らなかったけど、どんどん説明を聞くうちに、もっともっと知りたくなりました。最後のクイズは、正直、正解を知るまでわからなかったです。でも、正解を聞いて、私でも見分けられそうな気がしました。

◆私は、漁業の大変さを知りませんでした。「売られている魚を食べる」いつも、そんな気持ちでした。でも、今回の授業を聞いて、漁師さんたちの苦勞、そして協力により一匹のおいしく元気な魚が獲れるということにとっても感動しました。一番びっくりしたのは、カツオが共食いで死ぬ確率が99.999%だということでした。おかげで先日食べた秋刀魚も残さず食べることができました。感謝の気持ちでいっぱいです。私は、今後「ギョレンジャー」のように何か活動できればいいなと思っています。



<カツオってどんな魚？>



<養殖真鯛はどっち？>



<保護者の方もどっち～？>



<先生方の判定は？>

皆さんは、このような「ぎょしょく教育」をどのように思われるでしょうか？ 感想を給食会までお寄せいただければ幸いです。

もぐもぐ・すくすく 子どものよろこぶ学校給食

平成25年2月27日

給食会だより

第59号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地（安田ビル4F） TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442