



給食会だより

第132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

7月中ごろまでの農林水産省等の資料によれば、米や野菜の生育状況や価格は「平年通り」とか「水準以上」と記されているものが多かったのですが、梅雨明け後の雨や日照不足が原因しているのでしょうか、店頭に並ぶキュウリ・キャベツ・トマト等の価格が、最近、上昇しているように感じます。9月に再開した給食に悪い影響を与えなければよいかと願う今日この頃です。

いよいよ9月より、南部学校給食センターによる中学校給食がスタート！

9月の中学校給食に係る、物資選定委員会を、8月7日（月）に南部学校給食センターで開催しました。



愛媛県愛南漁業協同組合による「ぎょしょく教育」 3年目！！



＜鯉の一本釣り体験＞

平成27年度より、愛媛県愛南漁業協同組合の方を招き、「ぎょしょく教育」を行っています。その内容は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。また、アクティブラーニングやキャリア教育にも通じるものがあるように思います。今年度は、9月6日（水）幸町小学校と8日（金）旭町小学校の2校で開催しました。「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、鯉の漁獲量四国一、養殖真鯛の生産量日本一です。その中でも愛南町の養殖真鯛は市場の5～6匹に1匹を占めるほどのシェアがあるそうです。愛南漁協の方のお話に子どもたちは聞き入っていました。鯉の一本釣りの動画もありました。鯉を釣る竿には疑似餌針しかついておらず、海に餌になるカタクチイワシを撒き、散水機で水を撒くことで、そこに餌の小魚が沢山いるかのように鯉に錯覚させるのだそうです。そして、そこに集まって来た鯉を竿の疑似餌のついた針で引っ掛けるようにして釣るのだそうです。

海外では巻き上げ漁が多く、一本釣りは減る傾向にあるそうです。しかし、新鮮で傷のない鯉を市場に届けるには、一本釣りの方が望ましいとのことでした。



鯉の背びれは、普段は収納されているんだ！

養殖の鯛は、稚魚の段階で病気にかからないように予防接種をしたり、餌はコンピュータで管理して与えたり、出荷の際は、生簀をそっと陸地に引き寄せ、海水と一緒に網で捕ったりと、とても大切に育てているそうです。

〈この真鯛は、天然もの？養殖もの？〉



愛南町で育てられた「養殖真鯛はどっち？」というクイズもありました。子どもたちは、色を比べたり、ひれの違いを比べたり、手触りを比べたりしながら、一生懸命考えていました。子どもたちの判定基準は、

- 「Aは尾びれが大きく立派、Bは小さい。」→大洋を泳ぎながら生きる天然ものは尾びれが発達する。一方、養殖ものは泳ぎ回る必要がなく、魚同士が接触するから発達しない。そう考えるとBが愛南町の養殖の真鯛。
- 「Aは肌がピンク色、Bは赤みが強く黒っぽい。」→黒潮の深い海に比べ、愛南町の海は透明度もあり浅い。だから養殖の真鯛は、私たちが海水浴で日焼けするように、日焼けするのだろう。そう考えると、Bが養殖。などでした。子どもたちの考えの深さに脱帽。この先、スーパーマーケット等で買い物を行った時、鮮魚売り場

で「天然もの？養殖もの？愛媛県の真鯛？」などと考えながら魚を眺めるのかなと想像しました。

幸町小学校では90周年のお祝いを行う11月に、ぎょしょく教育を受け自校献立で「鯛めし」を予定しているそうです。旭町小学校でも、10月から11月の自校献立の日に、「鯛めし」を提供するそうです。

子どもたちの反応は？

(紙面の都合で、感想の一部を、漢字に変換して掲載)

幸町小学校の子ども感想より

- …初めてそのまんまの魚に触れました。真鯛はざらざら、鯉は思ったよりつるつるしていました。
- …鯉の死亡率は99.999%と聞いて驚きました。…10万匹に1匹を大切に食べたいです。
- …出荷までに沢山の手間をかけて育てていると分かりました。…どんな手間がかけられていたかを考えて、作ってくれた人に感謝したいです。
- 愛南町の皆さんが育ててくれた魚を感謝の気持ちを込めて味わって食べたいと思います。漁師さんこれからも頑張ってください。

旭町小学校の子ども感想より

- …鯉の一本釣りの体験をした時、漁師さんは毎日大変な思いをしながら魚を捕ってくださいるので、美味しく食べられるんだと思いました。
- …自分たちは魚の命を頂いているから、美味しく魚を食べる事が出来るんだなと思いました。
- …魚も人間と同じでように予防接種をすると聞いて驚きました。育てるためには色々な事をしなくちゃいけないので大変だと思いました。
- …「いただきます」は命を頂きます、「ごちそうさま」は命をご馳走様という意味でした。



こんなに大きな魚を、直接持つなんて初めて。



鯛のうろこは、大きくてざらざらしているよ。