



給食会だより

第147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月までの農林水産省等の資料によれば、気温が高めに推移していたことから、出荷量や価格は「平年並み」と記されている野菜が多かったようです。けれども、7月の記録的な猛暑が災いして、キャベツやキュウリといった夏の野菜は軒並み高騰しました。キャベツは昨年の2倍ほどの価格でした。高温と雨不足で他の野菜にも打撃を与えているようです。早場米は前年度比で4～8%高、トマトは8月下旬、前週比で8%程高値でした。10月には、台風による塩害で野菜栽培に被害が出ているとの報道もありました。9月に再開した給食でも、提供物資の変更等、少なからぬ影響を受けています。

愛媛県愛南漁業協同組合による「ぎょしょく教育」 4年目！！

平成27年度より、学校給食会では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。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（木）に京町小学校と小田小学校の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。



＜鯉の一本釣り体験＞

愛媛県は、鯉の漁獲量四国一、養殖真鯛・牡蠣・給食でおなじみの河内晩柑の生産量は日本一です。また、愛媛県の養殖真鯛は市場の50%を超えるほどのシェアがあるそうです。けれど、漁師さんの高齢化は頭の痛い問題だそうです。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。



昨年度は会場に鰹もありましたが、今年は9月初めに上陸した台風21号の影響で、鰹を川崎まで届けることができませんでした。残念ですがやむをえません。



〈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。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。

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)

京町小学校の子どもたちの感想より

- …漁師さんたちの仕事は魚の命を大切に、私達の命を育ててくれる大切な仕事だと分かりました。
- …鰹は死亡率99.999%。私達の食べている鰹は貴重な存在だと分かりました。
- …真鯛を触った時、鱗1枚1枚は、つるつるしていることが分かりました。…体全体を触ると、意外とざらざらしていました。
- …愛南町の人達には忙しく大変な時期に来てもらい、貴重な体験ができました。初めての体験で、楽しかったです。
- …鯛のオスメスの区別は、「産卵期にはメスのお腹が膨らみますが、後は、漁師でも区別が難しいです」と聞いて驚きました。

小田小学校の子どもたちの感想より

- …魚を捕るのがあんなに大変で危険とは知らなかった。これからは捕った人の思いを考えて、モリモリ食べます。
- …驚いたことは、魚に1尾ずつワクチンをうっているということです。そんなことまでするなんて知りませんでした。
- …今日の授業を受けて、今まで食べていた鰹は、奇跡的に生き残った1尾だと知りました。無駄にせず大切に食べたいと思います。
- …本物の鯛に触らせてもらいました。普段は触る事が出来ないので、大変いい体験ができました。
- …現在は捕る漁業が多いが、将来は育てる漁業が多くなり漁業の在り方も変わると思うので、この先も気をつけて見ていきます。



こんなに大きな魚を、直接持つなんて、初めて。



こっこの鯛の方が、黒っぽいやうな気がするな。