



給食会だより

第161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26日に発表された、農林水産省「野菜の生育状況及び価格見通し（令和元年8月）」によれば、なすは平年に比べて高値推移、玉ねぎは安値推移となっていました。他の多くの野菜は、平年並みでした。けれども、千葉県をはじめとする関東地方の都県は台風15号により大きな被害を受け、「ピーマンやミニトマトが極度の品不足で高値続く…」との報道がありました。更に、10月12日には台風19号が上陸し、各地に甚大な被害をもたらしました。これ以上、被害が拡大しないことを願うばかりです。

愛媛県愛南漁業協同組合による「ぎょしょく教育」5年目！

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12日（木）古川小学校と戸手小学校の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。



【 愛南町の風景 】



鯉の一本釣りを体験

愛媛県は、鯉の水揚げ高四国一、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。海外では巻き上げ魚が多く、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。



こんなに大きな魚持つの、初めてかも。

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。

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)

古川小学校の子どもの感想より

- …魚を釣るのにこんなに沢山工夫しているとは知らなかった。鯛を養殖するために地形や気候を生かしていた。…
- …真鯛の赤ちゃん一匹ずつ予防接種のワクチンを打っていた。大変手間のかかる仕事に、すごいと思った。…
- …僕たちの食べている鰹は10万尾に1尾の鰹だった。命の大切さを改めて感じた。…
- …年間8000人のペースで漁師を辞めるということ、…漁師の高齢化や後継者不足に将来の漁業に不安を感じた。…

戸手小学校の子どもの感想より

- …鰹の一本釣りは、釣り針にえさを付けるのではなく、沢山カタクチイワシを撒いて釣ることを知った。…
- …養殖と天然の真鯛を実際にさわって比べた。魚は臭くない臭いのは周りにいる菌ということを知った。…
- …養殖の真鯛は、尾びれが丸く色が濃いことを知った。今度、スーパーで見比べてみたい。…鯛の目はスライムみたいにプヨプヨしているところが面白かった。…
- …最近、捕って食べる魚が減ってきているそうなので、魚を育てることで沢山食べられたらいいと思った。水産資源を捕りすぎず、増えたら天然ものも食べたい。…

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？〉

古川小学校では9月の自校献立で「鯛めし」を提供しました。また、戸手小学校でも11月に、自校献立で「鯛めし」を予定しているそうです。



丈夫そうな釣り針だね。



鰹の表面は、つるつるしているんだ。



うろこの色が違う感じがするよ。