

「みやざきの魚」を子どもたちに -地産地消への取組-

綾町立綾小学校（ひむか地産地消交流給食会）

県産の食材や加工開発品を取り入れ、児童と生産者（農業、漁業）との交流や県産食材の展示により、学校給食を通じた食育・地産地消への理解促進を図ることを目的に、宮崎県学校給食会主催の「地産地消交流給食会」が2019年12月3日に綾町立綾小学校にて開催された。今年度は、3校目の開催であり、今回は、給食に宮崎産フカを取り入れているため、フカの説明等も行ってほしいとの依頼があった。

漁連の展示物には、定置網漁業の映像、フカを含めた10種類ほどの宮崎獲れの魚の展示、かつお一本釣り漁業の疑似体験を準備した。今回の対象者は5年生（79名）であり、児童達は、展示の魚に興味深々であり、次々に魚について質問が飛び交っていた。かつおの一本釣りの体験では、順番に一人ずつカツオを吊り上げた。その後、児童と一緒に給食（ふかのあまから揚げ）を食べ、昼休みには全校児童を対象に展示や説明、一本釣り体験を行った。今後も引き続き、県内の学生達に漁業について関心を持ってもらい、魚を食べてもらう機会が増えるよう関係機関を通じ魚食普及活動を図りたい。



「みやざきの魚」を子どもたちに -地産地消への取組-

日向市立美々津小学校（ひむか地産地消交流給食会）

県産の食材や加工開発品を取り入れ、児童と生産者（農業、漁業）との交流や県産食材の展示により、学校給食を通じた食育・地産地消への理解促進を図ることを目的に、宮崎県学校給食会主催の「地産地消交流給食会」が12月10日に日向市美々津小学校にて開催された。

当日は、給食に宮崎産ちりめんを取り入れていれており、ちりめん漁についての説明等を行ってほしいとの依頼があり、日向市漁業協同組合の村上利喜和さんに講師として参加していただいた。

日向市漁業協同組合の村上さんは、プリントや、実際のちりめんを使用しながら分かりやすく説明をしていただき、児童達は、ちりめんやプリントの写真をまじまじと見ながら、村上さんの話を懸命に聞いているようだった。

給食では、茎わかめの酢の物にちりめんが使われており、食育授業の感想などを聞きながら一緒に給食を楽しみ、昼休みには、宮崎獲れの魚を、実際に見て触れたり、かつおの一本釣り体験を行った。展示の魚触ったり、持ち上げたりして魚と触れ合い、今回の交流給食会により児童が、漁業について興味を持つきっかけの一つとなったと考える。

