食育推進事業「中学生のための魚教室」報告
―学校と地域社会の連携とその評価―

上原　正子　・　井戸田道智代

愛知みずほ大学短期大学部

Ⅰ　はじめに

食育基本法の前文には『国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けること・・・』とある。現在の我が国のようにめまぐるしく変化する食環境にあっては、食に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行うことができる能力が不可欠といえる。

さらに食育推進は『都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上』に寄与することが期待されており、食を見直すことが国民全体として必要なことであるとしている。しかし、これら食育の意義について多くの者が理解しているにもかかわらず、その手段･方法は個々の努力に任せられているところがある。

食育基本法においては第 11 条に「教育関係者等及び農林漁業者等の責務」として、「教育等に関する関係機関は食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする」と示されている。また、現在、検討されている新しい管理栄養士・栄養士カリキュラム改編には「食育」を導入することが望ましいとの答申が示されている。これらのことから、栄養士養成校には食育推進を担う教育機関としての積極的な支援策を講じる役割がますます求められている。

本校では平成 20 年度から地域貢献としての食育推進事業に取り組んでいる。今年度は前述した第 11 条の「他の者への協力」と農林漁業者及び農林漁業に関する団体に対する「教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする」を踏まえ、本校と農林漁業者との連携を検討した。

本校は名古屋市内のいわゆる都市部にあり、本校近隣の住民は日常的に農林漁業に接する機会がほとんどない。食育推進の活動を考える上で、農林漁業を身近に捉えることができる活動を農林漁業者と連携して行うことができるならば、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めることができるのではないかと考えた。

今年度は「魚・漁業」をキーワードに南知多町豊浜漁協と連携した「中学生のための魚教室」を開催した。ここにその事業の内容を報告する。

Ⅱ　方法

(1) テーマ設定の理由

「魚」は古い時代から日本人の主たる動物たんぱく質源である。長年、長寿といわれる日本型食生活の主菜の位置を占めてきている。FAO2007 年では日本人の魚の供給量は１人１日当たり 178g という先進国の中で最も多く、２位の韓国 141g に比べても差がある。しかし、摂取量は（国民健康・栄養調査結果）減少しており、世代別にみると若い世代の女性に「魚離れ」の傾向がみられている。一方、足立己幸ら[1)]の研究によると、小学生の 37.5%が日常的に魚料理を食べている（週に 3～4 回）が、週 1～2 回の児童は 49%とほぼ半数となっている。

また、日本は他の国と同様、都市に住む人口が多くなる傾向にある。都市に住む者が日本は四面を海に囲まれた島国であること、近海魚など活用できる環境にあることなどに気づき、さらには魚を食材とした古くからの食文化があることを認識することは、食材を大切にする情動につながると考えた。漁業と食卓の魚を一つに繋げる必要性から「魚」をテーマとした。

そして魚に対する理解を深める手段として対象者が魚に触れることができる体験を取り入れた。魚を前にすれば魚の生態や流通について理解し易く、魚をおろす体験は魚の命を考えることにつながると考えた。

(2) 対象

本校を学区とする中学校の生徒を対象とした。M中学校は全校 300 人程度の中規模校である。名古屋市内商業・住宅区の交通が便利な都市部にある。

中学校新学習指導要領の総則３には「学校における体育・健康に関する指導は，生徒の発達の段階を考慮して，学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に，学校における食育の推進・・・（中略）また，それらの指導を通して，家庭や地域社会との連携を図りながら，日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し・・（後略）」とあり、教員は食育についてより理解しようとする意欲が見える。学校長に趣旨を説明し参加者募集の協力を得た。

(3) 連携

知多半島の先に位置する南知多町豊浜漁協組合に依頼した。豊浜漁協では地元の学校に出向いて出前授業を実施している。今回は魚をおろすことに重点をおいた指導を依頼し、本学では「魚の生態系」「海の食物連鎖」「魚の栄養」についての講和を行うこととした。漁業関係者は本事業の目的を「漁業に対する理解」とし、本学は「魚の摂食態度の変容」とすることを確認した。当日は漁業関係者６人が来校した。

(4) 開催期日・会場

・期日：平成22年12月18日（土）

・会場：愛知みずほ大学短期大学部西校舎第1調理室

(5) 参加者　21 人

表１　参加者の内訳

	男子	女子	合計
１年生	７人	３人	10 人
２年生	２人	８人	10 人
３年生	１人	０人	１人

(6) 内容

① 魚についての話（本学准教授）

② 南知多町の漁業についての話（豊浜漁協組合長）

③ 魚（すずき）の卸し方・実習

④ 魚の調理（すずきのから揚げ）

⑤ 試食（ご飯・から揚げ・あなごの干物・味噌汁）

Ⅲ　結果及び考察

参加者には魚に関する事前及び事後のアンケートを行い、その結果を本事業の評価とした。このアンケートは先行研究[2)]の一部を引用したものである。結果は表２・３のとおりである。

どの項目も事業後は事前より高い結果となった。比較考察を行うために回答項目を点数化（5～1 点）して平均点を算出した。その結果、「魚料理は好き」「魚をもっと食べたい」「魚をもっと食べる自信がある」はいずれも 0.6 ポイント高くなり、「魚を食べることは大切なこと」は 4.3 から 4.7 と最も高い点数となった。また、「魚の栄養や健康に対する働きについて関心がある」は 3.8 から 4.5 となり、変容が最も顕著に表れた。「食べる行動」に関する態度が高い値になったことは、魚を自分で卸すという体験が「自己効力感」を高め「食べる自信」につながっていると伺える。

魚に触れられない、掴めない生徒や、出刃包丁を持ったことがない生徒が、２匹目は大きな魚を選んだり、形よくあらを取りだそうとしたりする態度がみられたことは、実物を効果的に活用した成果であると考える。

今回の「魚教室」は中学生にとって少し難しい魚を選択しての実習であった。近海魚である「すずき」は漁業関係者のみが知る卸し方でもある。少しハードルを高くしたことで、食・魚への関心を高めることができたとも考えられる。

課題としては参加者を増やす手だてがある。今後は、他団体との連携・啓発手段を検討していきたい。

表２　食べる行動・態度

		とても思う	思う	どちらともいえない	あまり思わない	思わない
魚料理は好き	事前	7	8	6	0	0
	事後	14	6	1	0	0
魚をもっと食べたい	事前	5	9	7	0	0
	事後	11	9	1	0	0
魚をもっと食べる自信がある	事前	2	6	12	1	0
	事後	6	11	3	0	1
魚を食べることは大切なことだと思う	事前	9	10	2	0	0
	事後	15	5	1	0	0

表３　作る行動・態度

		とてもある	まあまあある	あまりない	全くない
魚や魚の食べ方について知りたい	事前	3	14	4	1
	事後	13	8	0	0
魚の栄養や健康に対する働きについて関心がある	事前	2	14	4	1
	事後	11	10	0	0
海や川での魚の生活や環境に興味・関心がある	事前	5	9	7	0
	事後	10	9	2	0
魚釣りや魚のつかみ取りに興味・関心がある	事前	4	10	7	0
	事後	6	9	5	1
魚料理の作り方や食べ方について興味・関心がある	事前	4	16	1	0
	事後	14	6	1	0

参考文献

1)　「魚と食育」フォーラム資料　（財）東京水産振興会

2)　「日常的な水産物の摂食とその効果に関する食生態学的研究」最終報告書　（財）東京水産振興会