

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」 東京都目黒区立駒場小学校で食育授業を開催

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」は3月9日東京目黒区の駒場小学校4年生57人（2クラス）を相手に初めて県外の食育活動を行いました。

当日の食育授業は4時間目、5時間目を使って行われました。4時間目は臼井代表の挨拶とゲストティーチャーによる講義です。代表の挨拶は震災で感じた三つの大切（1. エネルギーの大切さ、2. 食の大切さ、3. 人の絆の大切さ）を分かってもらいたい気持ちで話されます。また持続的な漁業を続けるために遠洋マグロ漁船が釣ったマグロー匹一匹に漁獲タグを付けて資源管理をしっかりと行っていることも話されました。ゲストティーチャーは遠洋マグロ漁船昭福丸の田名網漁労長でした。田名網漁労長はインド洋や北西大西洋などでマグロを40年獲り続けてきたベテランです。一年のうち10ヶ月は洋上で魚を追いかける生活をしてきました。気仙沼から持ってきたマグロはえ縄漁船の模型や、マグロの風船、世界地図、枝縄等を使って漁業の世界を説明しました。混獲されるメカジキの実物大のポスターや本物の剣の部分（吻）を見たり触って子供たちは大きな魚を実感しました。

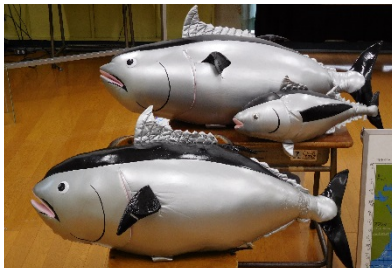
5時間目はタブレットを使った気仙沼の水産業や給食の出来るまでの話し、そして魚が健康に良い訳が説明されました。皆さんも是非、<http://kesennumanosakana.jp/> を訪れてタブレット授業の内容を体験してみてください。



臼井代表は3つの大切と資源管理を強調。



田名網漁労長は 40 年のベテラン。南氷洋の氷の話も。



色々な教材を使って説明します。



ホーム画面からタブレット授業の始まりです。



魚が健康に良い訳は、「脂が違うんです。」右手に持つ白く濁ったのは牛の脂、左手の黄色く透明なのが魚油。水道水に漬けると牛脂は固まり始め濁って白くなりました。