

2016年7月6日

## おさかなマイスター活動報告書

報告者：山津水産(株) 清野賢太郎(No.273)、杉野礼志(No.274)

※No.は「おさかなマイスター」会員番号

タイトル：イートフィッシュプロジェクト ～ 笹口小学校 アジ編 ～

実施日：平成28年7月6日(水)

場所：新潟市立笹口小学校(新潟市中央区) 多目的教室

講師：清野賢太郎、杉野礼志

アシスタント：桑原馨(No.272)、円山裕文(No.317)、宮崎健太郎(No.329)

事務局：山津水産 イートフィッシュプロジェクト事務局

対象学年：5年生(1組24名、2組23名)計47名

時間帯：2限目(9:30～10:15)、3限目(10:35～11:20)

①2限目 = 多目的教室にて1組、2組合同講義。

②3限目 = 多目的教室にて1組、2組合同実食。

献立：マアジの塩焼き(新潟県産マアジ)

経緯：笹口小学校校長より電話連絡有り「前任地の大淵小学校での実施実績が有り、好評だったので現在赴任している笹口小学校でも是非とも実施してもらいたい」

内容：2限目：多目的教室にて講義

①世界と日本の陸と海の広さの比較

②流通について「産地から食卓まで」の流れを近海マグロを例に説明

新潟市中央卸売市場についても触れ、実際のせりの動画をみってもらう

③魚の特徴について“マアジ(ゼイゴ)、マサバ(模様)、マイワシ(斑点)”

青魚の体色=保護色を説明 上記3魚種を用意し、実際に触ってもらう

④旬について(産卵前の旬、季節的な旬、量の旬)新潟で獲れる魚と旬の説明

⑤魚の栄養について“EPA、DHA”牛とサンマを例に、脂の性質の違いを説明

⑥魚食量の変化

⑦骨について、マアジを例に説明(脊椎骨、上神経骨、担鰭骨、肋骨)

3限目：多目的教室にてマアジの塩焼きを実食

①正しい箸の使い方を説明(つかむ、はこぶ、きる、おしひらく)

②講師による実演

③実食

④後片付け、講評

所感：子供たちは全体的に熱心に耳を傾け、ノートをとったり、問いかけに手を挙げて答えてくれたり、積極的に参加していた様子が見られた。丸魚を触ることが初めてな子もあり、驚きや発見といった表情も見てとれた。実食では、テキストを見ながら上手に箸を進めていた。アンケートにどのような質問が書いてあるか楽しみ。

テキスト：「マアジの塩焼きをきれいにおいしく食べるには？」のラミネート

魚のクリアファイル(提供：日本水産様)

おさかなBOOK(提供：大日本水産会様)

マスコミTV取材：NHK、BSN、TeNY / 新聞：毎日新聞

協力：塩焼き調理 カネモト見田元七商店様

アジの下処理 ヤマツサービス

以上



①おさかな講義の様子



②マアジの実食