

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 WEBページ

気仙沼 食育 で検索

検索



<http://kesennumanosakana.jp>

食育プログラム②

体験する

（魚市場・漁船・加工場の見学）















食育プログラム③

食べる

(水産加工業への理解と魚食文化の継承)

給食提供時にパンフレットを無料配布

給食の メダカはマダコロッケ ができるまで



気仙沼のたくさんの人々ががんばって働いた結果
美味しい給食を食べることができるんだよ!

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

給食のマグロベニエが できるまで



たくさんの人が頑張って働いた結果
美味しい給食を食べることができるんだよ!

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会 気仙沼市立中央小学校 気仙沼市立中央中学校 気仙沼市立中央高等学校







気仙沼の魚を学校給食に普及させる会

気仙沼市立九条小学校

親子まぐろ料理教室

《平成 26 年度復興庁「新しい東北」先導モデル事業》

















子供たちからのメッセージ

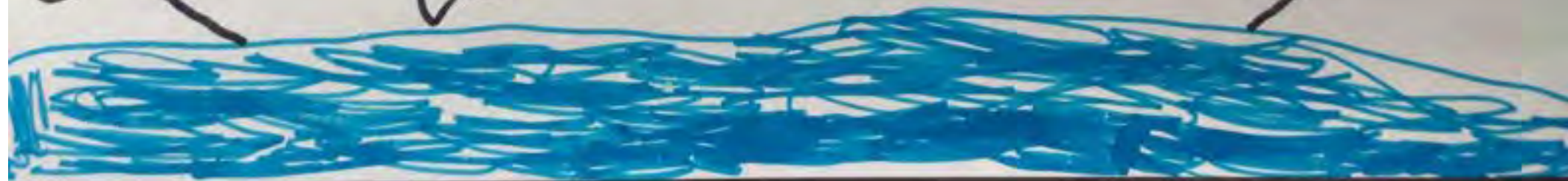
おさかなのことを
おしえてくれ
ありがとう
ごちそうさま
これからも
がんばろう
ください



2019. 7. 24



マ
ス
カ
ラ
マ
シ
ル





うすふくさん
ありがとう
ございました。





先日は、まぐろ漁、舟台の見送りを
させていただいてありがとうございました。
あの時のことは、忘れられません。
まぐろを取るために一年も海にいる
人がいると知り、おどろきました。こ
れから魚を食べる時は、いつもより
感謝して食べようと思いました。
本当にありがとうございました。
とてもきちょうな体験でした

馬場小 5年2組

す

気仙沼の魚を学校給食 にふきゅうさせる会のみなさまへ

先日はおいそがしい中、魚について教えてくれてありがとうございました。ぼくは知らなかったことをたくさん学びました。例えばぼく達が食べる給食はたくさん苦労している人がいるということを知りました。このように苦労している人達のためにもぼくは、給食を残さずに食べたいです。ぼくはほとんど給食を残さず食べていますがそのほとんどを絶対に変える努力をします。

九条小学校5年2組



今日の勉強で分かったことは、メカジキのこと。魚には頭の働きが良くなるDHAやEPAが入っていることが分かりました。DHAは血液をサラサラにするせい分が入っていてEPAはカルシウムが入っているので魚をたくさん食べようと思いました。それに、命がけで魚をしているのと、24年間の日本一のカツオの水あげこれからがんばってください。



気仙沼の魚を学校給食に普及させる会の
皆様へ

たんたん暑くなってきましたがお元気にお過ごしでしょうか。このあいだは私達のために気仙沼の魚食について教えてくれてありがとうございました。

突きんぼう漁やメカジキの種類などを全てくわしく教えてくれてありがとうございました。

今まで大きなメカジキのつり方を知らなかったのですが、電気を流してとることや、メカジキにま、すぐに向けることなどを知って良かったです。

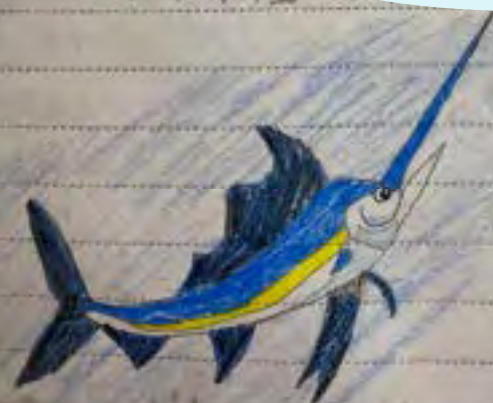
これからの勉強に生かしていきたいと思います。本当にありがとうございました。

5年1組

小野寺 庄一さんへ

先日はメカジキの事などを教えていただきありがとうございます。印象に残った事は2つあります。1つ目はメカジキの鼻を捕った事です。思った以上に重く大きくて驚きました。2つ目は毛りです。私は持たながらののですがとても長くて迫力がありました。毛りについてのロープ電気を流して弱らせる約5mもある事など毛りについても詳しく教えていただきありがとうございます。私は魚を生で食べる事が苦手なのであまりメカジキは食べないのですが庄一さんがおっしゃった焼き方では食べてみたいと思います。

6年1組



日南

食通じ地域交流

気仙沼

(宮城)

魚うどん 給食に提供

カツオ一本釣り船の水揚げ地として日南市と縁の深い、宮城県気仙沼市の小中学校の給食で、日南の郷土料理「魚うどん」が提供された。食材を通じた民間の地域交流で、子どもたちは初めて食べる宮崎の料理に興味を示しながら、味を楽しんでいた。



NPO法人宮崎文化本舗（宮崎市、石田達也理事長）と、「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」（気仙沼市、白井壯太郎代表）による連携事業。両団体は東日本大震災の復興支援などで共に活動する機会があり、昨年2月には日南市の南郷、吾田東小で両市の漁業関係者らが「食

両市団体「文化知る機会に」

給食で提供された魚うどんを食べる気仙沼市・津谷小の児童（「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」提供）

と防災」をテーマに講話を行った。

その際、同会が児童らに気仙沼とれメカジキのクロツケを振る舞い、相互交流の一環として気仙沼市の児童らにも日南名物の料理を食べてもらいたいと考えた。料理の候補の中から、実際に日南市の小中学校給食で提供されている魚うどんに白羽の矢が立った。

日南市漁協女性部が日南とれのトビウオをすり身にした魚うどんを作り、冷凍して1月下旬に気仙沼市に送った。現地で調理し、すまし汁として市内26小中学校の児童や生徒約4600人に提供した。食べた子どもたちは「魚の味がする」などと感想を語り合いながら、おいしそうに頬をすすんでいた。

同会は「今後も食材を通じて、子どもたちが互いの産業や文化を知る機会をつくりたい」、同漁協は「おいしく食べてもらったと聞きうれしい。未永く交流を続けたい」と話していた。（河野文顕）

夢自う大切さ

真左から2人目川が務め、元で、それぞれ事業報告



地元教職員・管理栄養士
を対象とした勉強会や
給食検討会にも参画



今後の展望

- ◆ 全国への更なる拡大
- ◆ 他地域との交流や連携・食材の交換
(日本全国を学び知るきっかけにする)
- ◆ 行政と民間・団体との更なる連携
- ◆ 地方創生につなげる
(地方の基幹産業である第一次産業の復興)



ありがとうございました