



特別研究会報告要旨

【国内水産物の食料供給プロジェクト研究】
特別研究会報告要旨(2006年9月21日)

「ぎょしょく教育」の実践と課題 ——愛媛県における魚の食育——

(愛媛大学大学院 連合農学研究科) 阿部 寛
(農林水産政策研究所) 竹ノ内 徳人

1. 研究の目的・背景

本報告は、2005年度に愛媛大学農学部が実施した「食育の水産版」である「ぎょしょく教育」プログラムの実証研究に基づいている。このねらいは、地域の水産業を基盤にした食の多様性を総合的・動態的に例証し、水産物を用いた食育方策を提示することにある。本報告では、魚の生産から消費、さらに文化までを包括した「ぎょしょく教育」として、より精緻で体系的に捉えようとしていることに特徴がある。「ぎょしょく教育」は、「魚触：魚に直接触れたり、調理実習等の体験学習」→「魚色：魚の種類や栄養等の情報に関する学習」→「魚職・魚殖：魚の生産、流通などの社会科的学習」→「魚飾：伝統的な魚料理等の文化学習」という一連の学習プロセスを経て、「魚食」に到達できるように配慮した教育プログラムのことである。

2. 授業概要と効果

水産業の盛んな愛媛県愛南町の2小学校に対して「ぎょしょく教育」プログラムを実施した。実施概要は、同町長月小学校高学年児童(4～6年生)と保護者の34名、東海小学校高学年児童(5～6年生)と保護者の53名で、山間部と臨海部での相違に注目してみた。また授業目標は、地元で水揚げされる魚を知り、魚をより身近なものとして興味・関心を持つとともに、地域を支える水産業への理解も深めることにある。

プログラム実施直後に児童とその保護者

に対する面接アンケートを実施した。その結果、児童の反応が「魚触」に強い印象が残っていた。特に山間部では、魚を触ってみて「気持ち悪かった」(33.3%)という回答が最も多かったのだが、その背景には初めて魚に触ったことによるものであった。しかし調理実習を体験した後は、「面白かった・楽しかった」という肯定的な回答に転換していることも特徴としてあげられる。一方、保護者の反応は、「魚飾」・「魚食」に対する意識が強く表れた。「魚の捌き方が勉強になった」、「郷土料理(タイ飯・冷汁等)の調理方法を知ることができてよかった」という肯定的・積極的な意見がみられた。また、「自宅で魚をさばくこと」については、臨海部の家庭が山間部のそれを大きく引き離していることも明らかになった。

授業実施1ヵ月後に各家庭への追跡アンケートを行った結果、「授業実施以降、子供が魚を食べたいと望むことがあるか」という問いに対して、山間部では「以前は好きでも嫌いでもなかったが好きになった」という児童が23.8%、「さらに好きになった児童」も33.3%と増加している。臨海部では、「以前は好きでも嫌いでもなかったが好きになった」という児童が16%、「さらに好きになった」児童は44%と増加している。家族で魚のことを話題にしたり、子供が魚を食べたいと望んだりすると、当然、魚を食べる頻度も高くなる傾向があると考えられる。

3. 総括

以上のことから、本プログラムには次のような実践的な効果が認められよう。①地域の水産業に理解が深まるとともに、魚に対する正しい知識を取得でき、教育効果が高まる。②「漁業者の高齢化」と「魚食の高齢化」が進行するなかで、「漁と食」の再接近と、若年層に対する魚への興味・関心を惹起させること。③地域で水揚げされた水産物の利用(地産地消)により、地物に対する理解が広がり、地域水産業の活性化、地域資源の活用につながる可能性がある。

付記 なお、この取組みは、平成17年度社団法人農山漁村文化協会の研究助成を受けて行なったものである。