

## **事業名**

学びと体験！ 地元の魚食文化について考えよう！！

## **事業概要**

さい子ども会が主催となり、教育学部大学生ボランティア、さい子ども会・さい東町町内会を中心とする子どもと保護者を対象にした瀬戸内で獲れる魚と地域の魚食について体験・学習を行う。特に、地域で獲れる海産物、調理方法と普段購入する海産物の違いについて調べ学習、体験を通した活動を行う。

## **事業を計画した経緯**

私自身は実家（別居）が鮮魚店のため子供の頃から魚食料理を多く食べて育ち、経験から季節の魚介類や値段の変化、消費者のニーズの変化は理解できる。しかし、現在の私自身や周囲の家庭から話を聞いた範囲では、コストや下準備などから食卓に魚介類が上がる頻度が少なく、また、地元食材よりも広く流通して調理しやすい食材を購入している。本来であれば生活の中で食育を行うことが理想だが、上記の理由から地元の魚食文化を伝えるための食育を日常として行なうことは難しいのが現実となっている。

漁業体験自体は個人で参加できるが、公開されている体験の多くはアクティビティの一環となっており、食育活動としての漁業体験はほとんど一般に公開されていない。そのため、日常に取り入れることが難しくとも参加者が理解しやすくなるように、地元の魚食文化を考えるために必要と思われる学習と体験をプログラムとして作成、実施することを考えた。

その際、子どもを通して保護者・教育学部の学生ボランティアも巻き込みたいと思ったこと、食育活動を普段意識しない参加者も興味を持てる内容にしたいと思い、本事業は体験を多く取り入れ、参加者の反応を確認して有用なプログラムを作りたいと考えた。

## **本事業の特徴**

- ・地元の魚食に関する学習と体験の両方を行うことで、日常では魚に接する頻度が少なくとも理解しやすいプログラムを作成。
- ・子どもだけでなく、保護者も事業に参加することによって家庭でも食育を考えてもらうことができる。
- ・魚が苦手な子どもでも楽しく食べることができるよう、調理体験を宿泊時にみんなで行う。

## 目標

1. 子ども達に地元（瀬戸内海）の魚食文化について調べ学習、魚調理、漁業体験を通じて体感してもらうことで、サステナブルな魚食文化の維持について考えてもらう。
2. 子どもと共に保護者、学生ボランティアも一緒に体験することによって、家庭の食事でも魚食の向上を目指す。
3. 教育学部の学生ボランティアに対しても、体験伴う食育活動の実際を経験してもらうことにより次世代の教育現場で食育活動を推進してもらう。
4. 上記を継続的に実施できるようなプログラム作り、関係団体、個人との親密なネットワーク作りを行う。

## 目標を達成するために体験、学習して欲しいこと

1. 瀬戸内の魚食文化と魚の栄養、健康について
2. 季節による瀬戸内海（岡山近海）で獲れる魚の種類と年次別漁獲量
3. 店舗の違いによる販売されている魚と販売方法の違い
4. 水産資源のサステナビリティについて（種類と漁法、資源保護への取り組み）
5. 実際の漁業（釣り、網漁）体験
6. 魚の調理体験
7. まとめ学習

## 体験、学習して欲しいことのために実施する活動

1. 瀬戸内の魚食文化と魚の栄養、健康について  
→ 管理栄養士（依頼済み）による授業
2. 季節による瀬戸内海（岡山近海）で獲れる魚の種類と年次別漁獲量  
→ 教育学部の学生ボランティアによる授業
3. 店舗の違いによる販売されている魚と販売方法の違い  
→ スーパーで販売されている魚の種類と販売方法の調べ学習  
→ 市場（鮮魚店）で販売されている魚の種類と販売方法の調べ学習
4. 水産資源のサステナビリティについて（種類と漁法、資源保護への取り組み）  
→ 教育学部の学生ボランティアによる授業
5. 実際の漁業（釣り、網漁）体験  
→ 小豆島での釣り、建網漁体験（漁師さんの都合によっては見学のみ）  
→ 岡山での四手網漁体験  
(現在では経済活動として行われていない漁法とその理由について)

## 6. 魚の調理体験

→ 釣れた魚について、鮮魚店の協力者（依頼済み）に調理方法を教えてもらい実際に体験

## 7. まとめ学習

→ 1. ~ 6. について各自（大人も）でまとめて発表

\*事業開始前に参加者全員に魚食についてのアンケート（大人用、子供用は別）を実施

まとめ学習後に終了時アンケートを再度実施

\*教育学部の学生ボランティアさんには教材づくり等打ち合わせを必要に応じて行う

\*今後の資料、オンライン公開（コロナ対策も含め）のため 360 度 VR 動画を撮影する

## 想定される成果

1. 保護者、子ども共に地元で獲れる海産物についての興味、関心を高めることができる。
2. 単純に魚食の頻度を増やすだけでなく、地元食材を使った魚介類の調理頻度の工場が期待できる。
3. 教育学部の大学生がボランティアとして参加することで実際の食育活動を経験し、次世代の教育に活かしてもらえる。
4. 本事業を通して目的に応じた食育プログラム、関係機関との連携を構築する。

## 考えられる問題点と対策

### 1. 学生ボランティアの人数不足

→ 血縁者一人は依頼済み。少ない場合は岡山市中区と教育に関する包括協定を結んでいる地域の大学（教育学部）に、行政を通じて依頼する。

### 2. 参加する子ども、保護者の過多・過少

→ 新型コロナウイルス感染症対策のため、参加人数は減らしたうえで計画している。過多の場合は、自己資金の追加や体験プログラムにより参加者を入れ替えて実施する。