

「ぎょしょく教育」による学校給食の水産物利用 ～関東給食会と愛南町の連携事例をもとに～

農学部 生物資源学科 海洋生産科学特別コース 伊藤寛治

背景・目的

- ①魚介類の年間消費量の減少
 - ②食用魚介類の自給率の減少
- ➔ **魚離れ**

2005年 愛南町で水産版食育「ぎょしょく教育」開始

2010年 「義務ぎょしょく」・東京都ぎょしょく普及交流事業「出前授業」開始
愛南漁協から東京都への学校給食食材販売開始

5年間の東京都での活動を総括し、
「出前授業」・給食食材の今後の方針について検討する

方法

関東給食会関係者・各「出前授業」実施校管理者・栄養教諭への
インタビュー調査を実施し、その結果を分析する

結果・考察

	実施校	新規校
H22	3	3
H23	18	15
H24	26	15
H25	20	10
H26	36	22

「出前授業」実施校数

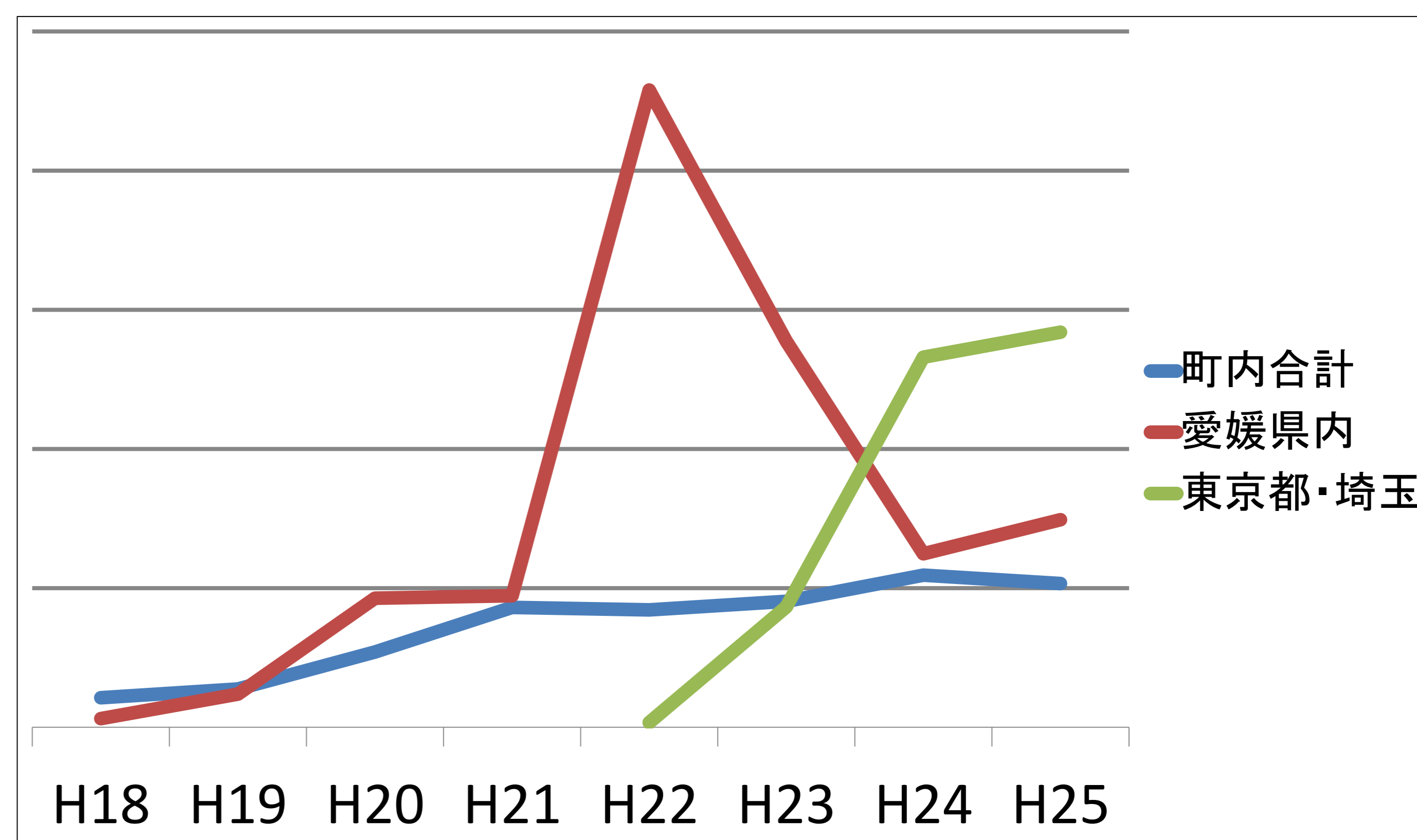
実施校は増加の傾向にあり
新たな実施と再度の実施を
望む学校が増加している

授業実施当日の愛南産水
産物を使用した給食の残菜
率も低い数値となっている

「出前授業」の内容
給食食材としての愛南産水産物

授業 + 給食食材に高評価

- ・授業実施校の増加に伴い販売実績も増加する傾向にある。
- ・実施校数が減少しても実績は減少しないことにより、愛南産水産物の利用が促進されている。
- ・「出前授業」が行われる九月以外の注文も増加している。
- ・「鯛中鯛」を探す鯛のかまは食育食材としても優れている。



愛南漁協 学校給食食材販売実績

今後の展望

- * 「出前授業」が愛南産水産物の価値向上につながったことが明らかとなった。
- * 現在の事業は国からの補助金の上に成り立っていることから、今後、実施のための資金調達課題となる可能性大である。



- * 新たな活動資金の調達による「出前授業」の継続
- * 今後の過程で、「出前授業」を「ぎょしょくビジネス」と捉え、起業化の可能性を模索
- * 栄養教諭をはじめ学校給食関係者のニーズに沿った商品開発

参考文献

- ①若林良和編著『ぎょしょく教育』筑波書房、2008年 ②愛南町ぎょしょく普及推進協議会『愛南ぎょしょく教育プラン』愛南町、2011年 ③愛南町ぎょしょく普及推進協議会『愛南町における「ぎょしょく教育」授業の現状と課題』愛南町、2012年