



突然ですが、皆さん最近いつ魚を食べましたか。近年、国内でも魚を食べる人が減ってきていて、宇和島も例外ではありません。養殖生産量日本一のマダイをはじめ、たくさんの海の幸に恵まれている本市で「魚を知らずに食べないなんて、もったいない」。

そんな思いで、魚食普及に取り組む宇和島市魚食普及推進協議会の活動を紹介します。





## 其の一、魚市場を知る。

秋の気配を感じ始めた少し肌寒い早朝6時。住吉小学校の児童とその保護者が、大浦にある魚市場（宇和島市水産物荷さばき施設）へ集まりました。普段は関係者しか見ることが出来ない水揚げやセリの見学会に参加するためです。

この日は水揚げ量が多く、水揚げされた魚が所狭しと並んでいきます。まずその様子を2階から見ていた子どもたちは興



味深々。さっそく「あの魚は何」「なんでいっぱい人がいるの」と案内する職員を質問攻めです。

セリが始まると、市場内はさらに賑やかになっていきます。案内があり、いよいよ市場の中へと向かいます。

まずは水揚げの現場です。巻き網漁船からフィッシュポンプで多くの魚が吸い上げられ、出てきた魚を漁業者の皆さんが自ら仕分けし、種類

# 特集「魚を知り、海をあじわう」

ごとに分けられて市場に並べられていました。次は、遠くから見れていた魚たちを間近で見られる時間です。子どもたちは魚の入った箱へ駆け寄って覗き込んだ後、案内係からの説明を聞き、目を輝かせていました。

見学の時間もあっという間に終わり、最後は質問タイム。市場にはどのくらいの種類の魚がいるのか、どのくらいの量の魚が集まるのか、思ったことをどどん質問していました。知った後に食べる魚は、きつと今まではひと味ちがった味わいがあるでしょう。





## 其の二、育て方を知る。

10月8日、3連休の初日には魚類養殖場の見学会が開催されました。定員20名のところ、応募多数で抽選が行われるほどの人気でした。

見学を受け入れてくれたのは、(株)岡崎水産です。取締役の岡崎 義秀さんは、親子3代で漁業を営み、以前は巻き網漁業と魚類養殖の両方を行っていました。現在は養殖一本でブランド鯛「伊達真鯛」やマハタなどを育て、日本はもとより、世界へも売り出しています。

岡崎さんは、養殖の良いところはただ育てた魚を売るだけでなく、付加価値を付けて消費者のニーズにあったサイズや量を届けられることだと話します。求められたものを少しでも美味しく食べてもらえるように思いを込めて育てています。

以前にも、番城小学校の子どもたちが見学に来

たことがありました。そのときに参加した子どもから「おっちゃん、私今まで魚食べれなかったんだよけど、今日は食べたら美味しかったんよ。」と言われたことが記憶に残っているそうです。この経験から岡崎さんは、映像では得られない、子どもたちが自分の目で感じたことが魚食普及には大切なことだと思いい、今回も受け入れを決めたと言います。

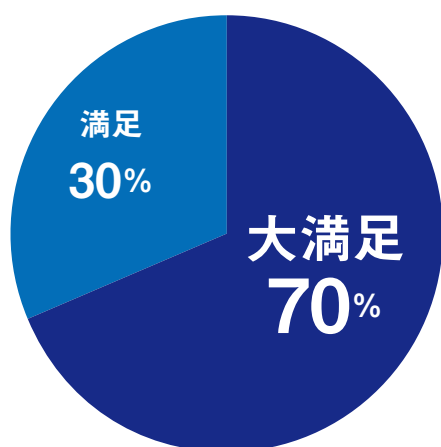
この日は、船で魚市場を出発し、3か所のいけすを巡りました。まずはマハタのいけすへ向かい、餌やりと魚をすくう体験を交代しながら行いました。餌をあげる役が餌を投げ入れるとすぐにマハタが集まってきて、すくい上げる役も岡崎さんたちに手伝ってもらいながら「重い」と嬉しそうに魚の重さを感じていました。







## 見学会に参加してどうでしたか



(参加者アンケートより)

次はマダイの稚魚のいけすです。給餌機について説明をしながら、岡崎さんは「この稚魚の大きさをよく覚えとってね」と伝えます。次に向かう最後のいけすで、その稚魚が大きくなった姿を見るからです。約1万尾のマダイが泳ぐいけすは、迫力満点。子どもたちも餌に寄って来るマダイに驚きの声を上げます。いけすから釣り上げる体験

をし、その釣ったばかりの魚を新鮮に保つために「神経締め」を行います。近くで見ようと子どもたちは前のめりになっていました。最後は、今日見てきたマハタとマダイの刺身の試食です。配られた刺身はあっという間に無くなり「おいしかった」という子どもたちの笑顔で見学会は締めくくられました。



## 其の三、日本一を知る。

魚食普及活動の舞台は市内だけではありません。日本一の生産量を誇る養殖マダイのことを知ってもらおうと、10月3日に姉妹都市の仙台市にある市立榴岡小学校で、愛媛県漁業協同組合宇和島事業部が国の補助事業を活用し、学校給食用食材として宇和海産養殖マダイを提供し、合わせて出前授業が行われました。

今回は現地へ赴き、小学5年生139人が体育館に集まる中で、養殖マダイ紹介動画を観た後、生産者の岡崎さんが養殖について説明を行いました。宇和島の養殖業が多い理由やマダイの成長過程と育て方、白身と赤身の違いなどをクイズも交えながら丁寧に説明し、子どもたちも楽しみながら聞き入っていました。養殖マダイや餌の実物も用意していて、映像だけではなく本物を見る機会に子どもたちも目を輝かせていました。

魚の知識を深めた後は、いよいよ給食の時間です。いつもと違う食材を使っているだけでなく、生産者が注いだ愛情を聞いた後の子どもたちには、しっかりと宇和島の海を味わってもらえたのではないでしょう

給食室からのおたより 10月3日

今日は愛媛県の料理をいただきます。「せんざんき」は、愛媛県今治市の郷土料理で、北海道釧路市発祥の「ざんざ」と同じく、「ご当地からあげ」のひとつです。

みそ汁は、九州地方や四国地方で多く作られている「美みそ」を使ったみそ汁です。美みそは大豆・塩・米こうじで作るみそです。塩味が少なく香りが強いのが特徴です。いつもは、大豆・塩・米こうじで作る「米みそ（仙台みそ）」のみそ汁ですが、味や香りの違いに気づきましたか？



## 学校給食提供による仙台市出前授業



# さかな屋大将の お魚さばき方教室



## 其の四、さばき方を知る。

新鮮な魚をおいしく食べるには、さばき方を知ることが大切です。せっかく魚をもらっても、さばき方が分からない。そんな人たちが実際に魚をさばいて、三枚おろしや開きにする調理法を学ぶ教室も開催しています。

この教室も参加者募集開始から2日で埋まってしまふほど好評で、次で42回を迎えます。魚屋や料理人といったプロが実践しながら丁寧に説明し、実際に用意した魚をさばきます。以前は年配

男性の参加が多かったそうですが、現在は若い女性が増えてきたそうです。こうした変化は、共働きの増加で調理にかけられる時間が少ないことに加え、切り身や調理したものが増えているため、さばき方を知る機会がないことが理由の1つとされています。養殖場見学会や学校給食で魚を食べる子どもたちを見ると、魚を食べない人

が増えたのではなく、魚をさばく人が減ったのではないかと感じました。家庭で調理法が分かる人がいれば、家族が釣った魚や近所からおすそ分けでもらった魚をさばいて食べることもでき、コミュニケーションのきっかけになるかもしれません。自分がさばいた魚を食べることで、その味も一段とおいしく感じられることでしょう。

### 第42回 さかな屋大将のお魚さばき方教室受講生募集

さばいた魚は各家庭に持ち帰りとなります。  
※用意する魚の種類と尾数は、時期や天候によって異なります。

- 日 11月20日(日) 午後2時～4時
- 場 番城公民館
- 対 一般 (小・中学生は保護者同伴)
- 定 11人 (先着) 料 1,000円/人
- 持 エプロン、タオル、さばいた魚の持ち帰り容器 (A4サイズ以上)、保冷剤
- 申 11月1日(火) 午前9時～
- 問 愛媛県漁業協同組合宇和島事業部  
☎22-5225



ID: 0081994

## 海をあじわう

今回は、宇和島市魚食普及推進協議会の取り組みを紹介しました。養殖現場や市場、さばき方を知った皆さんにとって、これから食べる魚にはひと味違った味わいが生まれてくるかもしれません。

野菜や果物と同じように、魚にも旬があります。「ココロまじわうトコロ」宇和島の大きな魅力である海の幸。この時期ならではの「海をあじわう」ために、今日は魚を食べてみませんか。

