

宮城県のブランドマグロ「ひがしもの」の漁獲から食卓まで～おいしさと水揚げ状況などを知る

伊丹 慶一(養成講師・宮城県)

実施日：2023年11月23日(祝) 9:30～14:00

実施場所：塩竈市魚市場魚食普及スタジオ

学習者：4～11歳の子どもとその保護者(子ども24名、保護者10名)

支援者：養成講師1名 塩竈市水産振興課職員1名

協力者：水産加工会社社員1名 活動支援ボランティア9名

連携機関など：塩竈市水産振興課 水産加工会社

学習目標

- ①さかなと人間と環境の循環について、興味や関心を高める
- ②宮城県のブランドマグロ「ひがしもの」について知り、調理し、食べる
- ③「ひがしもの」と他のマグロを食べ比べ、違いを知る
- ④「ひがしもの」や宮城県・塩竈市の魚の水揚げ状況について知る

学習の実施内容 次ページ参照

評価(振り返り)

(1)学習者(学習目標)について

評価方法：事後アンケート、スタッフでの事後カンファレンス(オンライン)、支援者による観察
各学習目標の達成状況など

学習目標 ①さかなと人間と環境の循環について興味や関心を高める

事後カンファレンスにて、活動後や食事中に、親子で「探検ノート」を見ながら「この魚は見たことがあるよね?」「スーパーマーケットで魚探ししてみよう!」などの発言があったことが確認されたことから、親子ともに興味・関心をもっている様子がうかがえた。

学習目標 ②宮城県のブランドマグロ「ひがしもの」について知り、調理し、食べる

支援者による観察メモや、調理時の様子や食事中の発言から、学習者は「ひがしもの」マグロについて知識だけではなく、体験を通してその特徴を感じられていたと考えられた。

学習目標 ③「ひがしもの」と他のマグロを食べ比べ、違いを知る

アンケート結果から、「3種類のマグロで一番おいしかったのはどれか」について、本マグロ：7名、メバチマグロ(ひがしもの)：14名、ミナミマグロ：9名、マグロ以外の魚：6名であった。また、「4種類のマグロを食べ比べた感想」として、「同じマグロなのに味やにおい、硬さに違いがあった」「ミナミマグロは硬く、スジが多い部分があった」「色がそれぞれ違ってびっくりした」などがあり、食べ比べにより味の違いを知ることができていたと考えられた。

学習目標 ④「ひがしもの」や宮城県・塩竈市の魚の水揚げ状況について知る

食後のまとめ学習後に、簡単なクイズを5問出した結果、ほとんどの子どもが説明内容を理解し、回答できていたことから、宮城県・塩竈市の魚の水揚げ状況について知ることができていたと考えられた。

(2)学習会の準備や運営などについて

当日の準備状況から、学習の流れを変更(学習会を2つに分け、調理の前後に実施)した。当日の変更とはなかったが、結果的には時間調整がうまくできた。また、計画の時点で工程数が多かったが、支援者間で事前打ち合わせ、資料共有をしていたため、すべての工程を実施することができた。オンラインの活用がうまくできた。さらに、学習者の反応もよく、ブリを1本姿のまま解体できたことで、興味関心が高くなり、その状態で調理体験することができ、高い意識をもって活動することができた。

今後に向けて

魚の値段が前日までわからないので、予算額を超えてしまった。魚を食材とする学習会は相場変動が読めず予算内で収めることが難しく、計画が立てにくいのが、対応策を考え実施回数を維持できるようにしたい。

宮城県のブランドマグロ「ひがしもの」の漁獲から食卓までーおいしさと水揚げ状況などを知る

学習の実施内容

時間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
45分	① ② ③	1 始まりの会、自己紹介、身支度 魚学習 ・「ひがしもの」とは ・「ひがしもの」以外のマグロの種類を知る。 ・「探検ノート」を使い、魚と自分たちの食生活について学ぶ。	<ul style="list-style-type: none"> ●学習目標を確認する。 ●学習効果を高めるため、手づくり紙芝居を作り興味を高める。 ●「ひがしもの」についての情報を提供する。※専門冊子等の配布 	手づくり紙芝居「宮城のお魚を知ろう！」 小冊子「ひがしものマグロとは」 「探検ノート」 調理実習レシピ
45分	② ③	2 3種類のマグロの違いを知る。 カット前の魚の大きさや形・臭いを知る。 3 ブリ1本を解体→職人さんの解体技術を見てプロの手さばきを知る。 4 自分たちの食べる寿司ネタをカットし、寿司を作る。	<ul style="list-style-type: none"> ●3種の違いや特徴を説明する。 ●丸のままや柵の状態から、普段食べる切り身の状態まで解体する工程を見て、さまざまなことを感じてもらう。 ●安全に体験ができるよう環境を整える。 ●スタッフを各班に配置し、補足説明などをして学習効果を高める。 	マグロ3種 メバチマグロ 本マグロ ミナミマグロ ブリ(姿) サーモン(半身) ホタテ(貝柱)
60分	② ③	5 みんなでいただきます ・マグロや魚のおいしさを知る。 ・マグロの味の違いを知る。 ・片づけ	<ul style="list-style-type: none"> ●講師やボランティアは、学習者に補足しながら見回る。 ●魚学習の資料をテーブルに置き、魚学習と関連づけられるようにする。 	衛生関連グッズ 食事に必要なもの マグロの特徴についてのプリント
35分	④	6 宮城県および塩竈市の魚の水揚げ状況や、魚食育の現状について知る。 7 今日の体験を振り返り、感想を発表する。 ・アンケートに記入する。振り返りを行い、学習したことを再確認することで学習が実生活につながるようにする。 8 事後学習教材・食材を受け取り、自宅で本日の学習を再確認・体験できるようにする。	<ul style="list-style-type: none"> ●小さい子どもでもわかるような話し方を心がける。 ●紙芝居を使って、興味が高まるように説明する。 ●3種類のマグロの「どれがおいしかったか?」「普段の生活にマグロを取り入れていきたいか?」などについて、挙手してもらって確認する。 ●3種類のマグロを自宅に持ち帰れるようにパック詰めして配布する。 	「探検ノート」 手づくり紙芝居「宮城のお魚を知ろう！」 マグロの特徴のプリント 持ち帰り用容器等 氷・保冷剤
40分	④	9 おさかなミュージアムへ移動 家族ごとに事後学習、魚への興味向上の体験を行ってもらう		
		解散	忘れ物がないか確認。楽しかったという思い出が残るような見送りをする。	

