

# 茨城県大洗港の「海の輝き(シラス)」の おいしさの秘密と味わい

高橋 千恵子(専門講師・埼玉県)

実施日：2024年1月20日(土) 10:00～13:30

実施場所：茨城キリスト教大学

学習者：茨城県栄養士会会員36名

支援者：養成講師2名 大洗町漁業協同組合2名

連携機関など：茨城県栄養士会地域活動専門研究会・労働支援専門研究会

## 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大洗のシラスの質を高めるための、漁師の努力や工夫、知恵を知る
- ③茨城県には誇れる水産資源があることに気づく
- ④各自の食育活動や給食づくり、自身の食生活に茨城県産の魚を取り入れることができる

## 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

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

「魚をおいしく食べるのにさまざまな人、環境が関わっていることを伝える」「さかなと人間と環境の循環図を食育で使いたい」などの回答が見られたことから、興味関心が高まったと考えられた。

#### 学習目標 ②大洗のシラスの質を高めるための、漁師の努力や工夫、知恵を知る

アンケート回答者24名中、21名が「大洗町漁業協同組合の話で印象に残ったこと」としてシラスの質や鮮度、それを保つための漁師の工夫や苦勞についての記述が見られたことから、おおむね達成できたと思う。

#### 学習目標 ③茨城県には誇れる水産資源があることに気づく

学習前から知っていたのは5名のみで、「今日、初めて知った」者も6名(25%)いた。「(質を保つ漁師の努力や工夫を含めた)シラス」が「茨城県の優れた水産資源であること」に、学習者が気づくことができた。

#### 学習目標 ④各自の食育活動や給食づくり、自身の食生活に茨城県産の魚を取り入れることができる

22名が「活かそう、活かしたい」と回答していた。「当社のメニューに取り入れる」「地産地消メニューとして給食に入れる」「給食時の放送や給食だよりに入れる」「授業と連携する」など具体的に書かれており、自身の仕事や食生活に茨城県産の魚を取り入れる可能性が確認できた。

### (2)学習会の準備や運営などについて

栄養士会で実施したい学習内容に、本時の目標の学習会を盛り込んだため、時間的にも無理が生じた。事前のスタッフ間の打ち合わせもできず、時間配分がうまくできなかった。

## 今後に向けて

水産関係者が近くにいない地域でも、日本の水産業の現状を理解し、魚に対する親近感、魚を食べる意味(意義)を具体的に理解することにつながるため、今後も実践したい。課題としては、受け入れる側の支援者(養成講師)との綿密な打ち合わせが必要だった。学習目標のすり合わせからはじまり、互いに協力し合いながら進める、まさに協働の学習会が実施できるように検討していきたい。

## 茨城県大洗港の「海の輝き(シラス)」のおいしさの秘密と味わい

## 🐟 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
10分			茨城県栄養士会よりあいさつ	
20分	①	1 学習のねらいを「さかな丸ごと食育」の観点からつかむ	「さかな丸ごと食育」のコンセプトと本時の目標を説明した。 大洗町漁協講師紹介。	「探検ノート」p2～3
50分	② ③	2 茨城県大洗港の「シラス」の価値と、それを作り上げてきた漁師の努力や工夫、知恵を知る	大洗港(茨城県)産シラスがなぜ日本一かについて、大洗町漁協講師が講話した ①おいしい理由：大洗(茨城)で操業する一艘曳漁法と鮮度の関係、水産試験場との研究成果(「海の輝き」の商品化) ②消費者への伝え方：かあちゃんの店運営、漁船に乗りこむ漁業体験 ③次世代へつなげる工夫：漁獲しすぎない工夫、地域の中学生の体験授業の受け入れ	ホワイトボードに図を描いて説明
60分	③ ④	3 茨城県産の食材を活用した食事づくりの実習 グループで行う	茨城県産の食材を活用した食事づくり(シラス丼、白菜おひたし、根菜汁)のねらいと料理の説明をした。	レシピ
40分		4 共食、片づけ		
30分	④	5 振り返り アンケートへ記入 感想を述べ共有しあう	アンケートへの記入を促し、感想を発表し共有しあえるようにした。 学習者からの質問に、漁協講師に対応してもらった。	アンケート用紙
30分			カンファレンスを実施した。	

