

現代の子どもは丸魚などに触れる機会がなく、他の世代と比べると食べる量も少ない。学校現場などでは小さい頃から魚を食べる体験を大事にする取り組みが進む。

魚 食べてますか

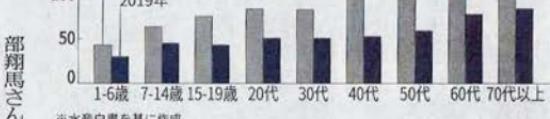
第一部 摆らぐ食文化 ③

「なんかぶぶにするね」 ち
ょっとくさいよ

6月末に東京都町田市の「町田こばと幼稚園」で行われた体験教室。ケンサキイカが40匹ほど入った発泡スチロール箱から子どもたちが手に取り、笑顔や少し苦々しい表情を浮かべながら日々に感想を話す。

触れて食べて苦手意識減らす

講師は、都内の飲食店などを手がける傍ら、「おさかなせんせい」という子ども向けの食育を実施する北川浩太郎さん。この日、イカに触れる体験の後、北川さんが焼きた身を「おいしい」と何度もお代わりをしながら頬張った。北川さんは知人に誘われて保育園で開催したことがあり、子ども達の魚離れを痛感した。一方で魚に



触れた時の真剣な表情や調理した魚をおいしく食べていた姿が印象に残り、2022年から幼稚園や保育園で計100回以上開催している。実施した施設で保護者にアンケートを取ったところ、体験教室の後には子どもが魚に興味を持つ変化があったと答えた人が5割を超えた。「魚への苦手意識がなくなり、食べられるようになる」ともある」と町田こばと幼稚園の神祇宗さん。北川さんは「子どもが魚好きになれれば家庭で魚料理を作れる頻度が上がる」と期待する。

魚介類の摂取量は全ての年代で減少しているが、子どもの少なが自立つ。水産白書などによると、7~14歳は1999年には1日当たり63gだったが、2019年には45gに減少した。15~19歳は19年で43gと1~6歳を除いて最も少ない。子どもが食べなくなると魚離れが加速する恐れがある。

離乳食レシピも

福島県いわき市では20年に「魚は55%に減少した。15~19歳は19年で43gと1~6歳を除いて最も少ない。子どもが食べなくなると魚離れが加速する恐れがある。

福島県いわき市では20年に「魚離乳食の時期から魚食に親しんでもらおう」と、横浜市中央卸売市場本場では、普段の家庭の食事を取り分けて魚の離乳食にするレシピ「赤ちゃんと食べるお魚ご飯」を19年に開発した。

昆布、カツオ、いりのだしの取り方から、季節に応じた魚の料理まで紹介。例えは、夏に作る大人向けの「アジのピザトースト」では取り分けて魚の離乳食にするレシピ「赤ちゃんと食べるお魚ご飯」を19年に開発した。

法人事業の平本福子さんは「魚に觸り、調理する体験を通して、楽施設ではレシピを基にした給食を提供しており、好評という。魚食の食育などに取り組むNPO法人「食生態学実践フォーラム」の理事長の平本福子さんは「魚にしあわいしく味わうことが大切だ。どのように獲られ、食卓に届くかを伝えることも魚へ関心を持つきっかけになる」と話す。

子どもの魚離れ防ぐ体験

触れた時の真剣な表情や調理した魚をおいしく食べていた姿が印象

毎月7日を魚食の日として地元の魚介類の普及を図る。

6月中旬の魚食給付ではイワシのショウガ煮を提供。市立菊田小には市水産振興課の職員が出席して、イワシは市内の水揚げ量が最も多い魚であり、沖合でとれるなどと説明

した。5年の山下叶鶴君(10)は「家で食べる時はお刺身くらい。学校で食べる魚はおいしい」と笑顔で話す。同課の阿部翔馬さんは「産地でも若い人の魚離れが進んでいる。給食を通しておいしさを知り、家庭でも食べるようにしたい」と話す。

離乳食の時期から魚食に親しんでもらおう」と、横浜市中央卸売市場本場では、普段の家庭の食事を取り分けて魚の離乳食にするレシピ「赤ちゃんと食べるお魚ご飯」を19年に開発した。

昆布、カツオ、いりのだしの取り方から、季節に応じた魚の料理まで紹介。例えは、夏に作る大人向けの「アジのピザトースト」では取り分けて魚の離乳食にするレシピ「赤ちゃんと食べるお魚ご飯」を19年に開発した。

法人事業の平本福子さんは「魚に觸り、調理する体験を通して、楽施設ではレシピを基にした給食を提供しており、好評という。魚食の食育などに取り組むNPO法人「食生態学実践フォーラム」の理事長の平本福子さんは「魚にしあわいしく味わうことが大切だ。どのように獲られ、食卓に届くかを伝えることも魚へ関心を持つきっかけになる」と話す。

イカに触って興味津々の子どもたち(東京都町田市で)