

中学生による水産情報発信型プログラム

気候変動により新たに漁獲されるようになった魚の活用を探る

平本 福子(専門講師・宮城県)

実施日：2024年7月25日(木)～2025年1月13日(祝) 計6回 10:00～13:30

実施場所：塩竈市魚市場 魚食普及スタジオ

学習者：中学1年～2年生9名

支援者：専門講師1名 養成講師5名 塩竈市職員1名

協力者：大学生3名

連携機関など：塩竈市水産振興課 塩釜市水産振興協議会 宮城学院女子大学

背景

塩竈市魚市場では2017年から小学生を学習者とした「さかな丸ごと食育」を実施してきた。その後、小学生参加者の成長に伴い、2023年度には中学生を学習者として、学習者自身の興味関心に合わせて情報を入手し、それらの情報をもとに新たな情報を創り、発信する連続型プログラムをはじめた(2023年度連続講座No.1)。本報告はその第2弾として、気候変動により漁獲が変化する中で、中学生たちが塩竈で新たに漁獲されるようになった魚の活用(おいしい食べ方)を探検した。

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 漁獲されても利用されにくい魚についての情報を入手する
- ③ ②で入手した情報をもとに、新たな情報(利用の促進、おいしい食べ方)を創り出す
- ④ ③で創り出した情報を地域に発信する

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

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

中学生9名中8名が「さかな丸ごと食育」に初めての参加であったことから、第1回で「さかな丸ごと探検ノート」を見て、「海から食卓まで」の循環について説明した。また、温暖化などで漁獲される魚が変わり、利用されにくい魚があることを学ぶことを通して、海の変化が漁獲につながり、魚の食べ方にもつながっていることを中学生自身が知ることができ、今後の活動への興味につながられた。

学習目標② 漁獲されても利用されにくい魚についての情報を入手する

学習目標①と重なるが、第1回での資料からの情報と、漁獲されても利用されにくい魚(アカエイ、タチウオなど)を実際に見て、調理したことで、知識とともに、調理の仕方やどのような調理法がおいしいかなどの具体的な情報を得ることができた。また、アカエイの加工場の見学も行い、加工・流通についての情報も入手した。

学習目標③ ②で入手した情報をもとに、新たな情報を創り出す

中学生たちから商品開発をやってみたいという意見が出て、アカエイのレシピ開発を行うことになった。2回の試作・検討を行い、「から揚げ」がおいしくて作りやすいことになり、魚市場祭りで地域に発信する情報ができた。

学習目標④ ③で創り出した情報を地域に発信する

魚市場祭りで自分たちが開発した「アカエイのから揚げ」を提供できた。アカエイが漁獲されている情報を含めて、地域の人々が関心をもって受け止められた。また、最終回に家族や関係者にこれまでの活動を報告できた。

今後に向けて

2年目の参加者は「さかな丸ごと食育」が初めてのメンバーがほとんどで、「さかな丸ごと食育」や今年のテーマへの理解や関心を高めるのに時間がかかった。一方、魚料理のレシピ開発や地域への発信については積極的であったことから、今後は魚学習と実習の両者のバランスをどのようにとっていけばよいかについて、中学生と一緒に検討していきたい。

中学生による水産情報発信型プログラム 気候変動により新たに漁獲されるようになった魚の活用を探る

🐟 学習会(計6回)の内容

回・日		魚学習	実習等
1回 (7/25)	目的や進め方の確認	 「塩竈の海が変わった!」について、水産の専門家から解説を聞き、知識を増やした。 次に、最近漁獲されるようになった魚(アカエイ、タチウオ)を実際に見て触ってみた。	
2回 (8/6)	体験を通して 情報を入力	アカエイの加工場を見学  アカエイの活用に取り組んでいる加工場で、丸のアカエイから食用部位のヒレができるまでを見学した。 魚市場に戻り、さっそくいろいろな料理(煮物、から揚げ、かまぼこ)にチャレンジしてみた。	おいしい食べ方を探検 
3回 (9/16)	入手した情報をもとに 新たな情報を創る	アカエイの料理をいろいろ作ってみた結果、魚市場祭りで、地域の人にアカエイのおいしさを伝えたい料理として「から揚げ」に決めた。また、から揚げした後での味つけが選べるというということになり、市販のスパイスを使って、チーズカレー、チリバター、スイートチリの3種になった。   	
4回 (10/16,27)	創り出した情報を地域に発信する	魚市場祭りに出店 いよいよ魚市場祭りでアカエイのから揚げをお披露目。紙コップ1杯200円のから揚げが飛ぶように売れた。「初めて食べたけど、おいしいね」の声にうれしそうな中学生。 	
5回 (11/30)		魚市場祭りの成功にほっと一息。 塩竈はマグロの町。マグロの解体を見て、各自自由に料理をつくって食べた。 最終回に向けて、発表の練習も行った。 	
6回 (1/13)		 家族などに活動を報告 最終回は今までの活動内容を家族や市場関係者に報告した。また、みんなで考え、販売した「アカエイのから揚げ」を参加者に食べてもらい、味の評価や売られていたら買っていたいか、家庭で作ってみたいか、などの質問をした。	

🐟 連続した学習会開催の成果と課題

連続した学習会開催のよい点は、学習者が育っていくプロセスが見られること。本プログラムでは全6回を3期(情報の入手、新たな情報づくり、情報の発信)に分けているが、中学生の反応・意見により進め方を調整している。当初、中学生のテーマへの関心があまり高まらず足踏み状態であったが、情報発信(魚市場祭りに出店)になると一気に意欲が高まった。最終ゴールの情報発信について、もっと早く学習者と共有しておく必要があるのかもしれない。