

中学生による水産情報発信型プログラム①

塩竈のマグロで伝統の味を創り変える

平本 福子(専門講師・宮城県)

実施日：2023年7月9日(日)～12月16日(土)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1～3年生(13名、小学生のときに学習会に参加したことがある者)

支援者：専門講師1名 養成講師6名 塩竈市職員1名

協力者：大学生4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 一般財団法人東京水産振興会 宮城学院女子大学

背景

塩竈市魚市場では小学生を学習者とした「さかな丸ごと食育」を2017年度より実施してきた。そこで、小学生のときに学習会に参加したことがある中学生を学習者として、魚の漁獲から食卓までの情報を、学習者自身の興味関心に合わせて入手し、それらの情報をもとに新たな情報を創り、発信するプログラムを行った。

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 地域の代表的な魚(マグロ)についての情報を、学習者自身の興味関心に合わせて入手する
- ③ ②で入手した情報をもとに、新たな情報を創り出す
- 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

評価方法：スタッフでの事後カンファレンス(毎回)、アンケート(11月に実施)

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

小学生のときに学んでいる「さかなと人間と環境の循環」について再確認したところ、理解している様子がみられた。また、塩竈市の代表的な魚(マグロ)を題材に、漁獲から食卓までについて、知りたいことややってみたいことをあげてもらったところ、さまざまな意見が出て、興味の高まりがみられた。

学習目標② 地域の代表的な魚(マグロ)についての情報を学習者自身の興味関心に合わせて入手する

冷凍加工場に見学に行きたいとの声で、実際に加工場に行き冷凍庫の中に入る体験した。その後、冷凍などの流通についての情報を提供したところ、次々に質問が出て、興味があった工場見学が新たな情報の入手につながっている様子がうかがえた。

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

冷凍ビンチョウマグロが安価で淡白な味であることを知り、塩竈市でタラが多く漁獲された時代に作られた塩竈汁を、マグロを主材料とした「新塩竈汁」にして作ろうということになった。中学生たちは、9・10月で2回も試作を重ねて、「新塩竈汁」のレシピを完成させた。

学習目標④ ③で創り出した情報を地域に発信する

「新塩竈汁」を塩竈市魚市場祭りで出店し、地域に発信した。食べた人から「おいしい」と言ってもらい、200食以上売れたことが中学生の自信につながった。横浜市魚市場祭りにも出店した。最後の学習会では塩釜市水産振興協議会や市長に活動を発表し、「新塩竈汁」を食べてもらったことで、今後の地域発信につなげることができた。

学習会運営の振り返りと今後に向けて

中学生の興味関心に合わせて学習内容を決めていくことから、先が見えない緊張感があったが、支援者間で話し合いを重ねることで進めることができた。今回の中学生は伝統的な塩竈汁を改変していくことに興味を持ち活動を展開することになったが、次年度の中学生を学習者としたプログラムでは、別の視点からの取り組みを検討したい。

中学生による水産情報発信型プログラム① 塩竈のマグロで伝統の味を創り変える

🐟 学習会(計6回)の内容

回・日		魚学習	実習等
1回 (7/9)	目的や進め方の確認	マグロ全般についての情報を確認した。 	マグロの種類や天然・養殖などによる味の違いを比べた。  初回は、プログラムの目的や今後の内容や進め方について、中学生と共有した。 
2回 (8/8)	体験を通して情報を入手	中学生の希望で、冷凍加工工場を見学し、冷凍保存や流通の情報を入手した。 	加工場で入手した安価な冷凍マグロを、おいしく食べるにはどうしたらよいかを考えて、いろいろ作ってみた。   ユッケ丼がおいしいと人気！
3回 (9/17)	入手した情報をもとに新たな情報を創る	伝統的な塩竈汁にはタラが使われていたが、漁獲量の変化により現在の水揚げはマグロが主流となっていることに気づいた。 →新たな塩竈汁のレシピ開発をすることになった。	4グループに分かれて、新塩竈汁を試作した。マグロは切り身と団子の2タイプあり、10月に再度試作してレシピを決めることになった。  
4回 (10/9)		発表に向けて、マグロの生態、流通、料理づくり、新塩竈汁のグループに分かれて、今までの活動をまとめた。	最終的には、大鍋での作りやすさも考えてレシピを検討した。主材料をマグロの切り身とし、豆腐、ネギを入れ、味つけはしょう油、塩、ごま油、ショウガ、ニンニクを使用したレシピに決定した。 
5回 (11/12)	創り出した情報を地域に発信する	塩竈の漁業を再度学び、新塩竈汁の意味を確認した。市場祭りで地域の人に販売し、「おいしい」という声に喜ぶ。大鍋で煮込むと廃棄部分のスジ肉もおいしくなることを発見。   	
6回 (12/16)		塩釜市水産振興協議会や塩竈市長に活動を発表した。新塩竈汁を食べてもらい、よい評価を受けた。水産関係者が中学生の活動を聞いて喜んでくれた。また、中学生からは発表したことで、新たに気づけたことがあったとの声も聞かれた。  	