

# 管内の小学校での魚食普及活動における課題解決

室戸漁業指導所 錨 昇吾

## 1 要約

管内の小学校で開催している魚食普及の授業において、周知範囲の拡大、料理メニューの見直し、授業内容やアンケート項目の見直しにより、取り組み拡大や児童らの理解度向上をはかった。

この結果、小学校での食育授業の実施は1校から3校に増加し、料理メニューは漁獲状況の変化に合わせて柔軟に対応できた。授業内容の改善の結果、将来漁業に関わる仕事をしたいと考える児童が増え、意識の変化につながったが、児童らの理解が進まなかった箇所も明らかとなった。加えて、講師を依頼している漁協の女性部の高齢化が進んでいるため、授業内容や実施体制については見直す必要がある。

## 2 背景・目的

農林水産省の令和4年度食料需給表によると、近年の一人あたりの魚介類の年間消費量は減少傾向にあり、全国的な魚離れの流れから、室戸のような漁村においても地元漁業や漁獲物を知らない子供が多く見られる。また、漁業者の高齢化等により漁業者数は年々減少しており、後継者不足が深刻な問題となっている。こうした背景を踏まえて、当所では小学生に地域の漁業を知ってもらうことや魚に興味を持ってもらうことを目的に、関係機関と連携しながら地元の小学校を対象とした料理教室や地元漁業の授業等を複数の学校で継続している。近年、取り組みを継続する中、以下の4つの課題が見いだされた。

### (1) 食育授業の取り組みの周知の徹底

令和2年度～令和4年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、1校のみでの実施となっており、以前に実施していた小学校では実施できていない。また、平成25年度以降、食育授業は室戸市内に限られており、中芸地域を含め管内全体で幅広く実施していく必要がある。

### (2) 料理メニューの改善

令和3年度以降の室戸地域では、主要な漁業対象種であったキンメダイの漁獲量が壊滅的なほどに激減しており、従来の料理教室では難なく確保出来ていたキンメダイの入手が難しくなっている。また、キンメダイ以外の魚種についても漁獲状況や単価が変化してきていることから、料理メニューを見直す必要がある。

### (3) 授業内容の改善

令和3年度の授業後のアンケートでは、41.7%の児童が将来漁業に関わる仕事をしたいと思わないと回答していたため(図1) (「あまりしたいと思わない」、「まったく思わない」と回答)、児童らに漁業に関心を持ってもらえるような授業にすべきと考えられた。

### (4) 授業アンケートの改善

令和3年度と令和4年度は同じ設問で授業後のアンケートを行っており、児童らの理解度をみる

ことができなかつたため、アンケート項目を見直す必要がある。

これらを踏まえ、本取組の目的は食育授業において、令和5年度にこれら4つの課題を解決することとした。

### 3 普及の内容・特徴

それぞれの課題について、以下の方法で課題の解決を試みた。

#### (1) 食育授業の取り組みの周知の徹底

甲浦小学校、野根小学校、田野小学校及び安田小学校を除く、室戸漁業指導所管内の小学校6校に電子メールで出前授業及び料理教室の開催希望を募った。

#### (2) 料理メニューの改善

キンメダイは、不漁のため確保が難しいものの地域の重要な魚種であることから、冷凍キンメダイの入手を検討した。また、フライ等に使用するあじ類は、従前、マアジを用いることが多かったが、近年、高価になる事がある上に漁模様によっては確保できないため、その他の魚種を検討した。

#### (3) 授業内容の改善

授業内容の見直しを行った。室戸小学校と羽根小学校については既存の資料を改訂し、奈半利小学校は新たに作成した。見直し効果の判定は、授業後アンケートにて理解の有無を確認する項目を設け、全員が理解できたと回答することを基準とした。

#### (4) 授業アンケートの改善

授業アンケートの改善を行い、授業内容の理解度を確かめることができるように、授業後に授業内容に関する問題をクイズ形式で行うこととした。また、クイズの難易度については授業の内容を理解できていれば容易に正確できる程度で設定した。

なお、アンケートについては、令和4年度も令和3年度と同様の設問のアンケートを実施したが、アンケート用紙の所在が分からなくなっているため、近年において比較可能な令和3年度のアンケートと令和5年度を比較することで取り組みの効果をみることにした。

### 4 成果・活用

#### (1) 食育授業の取り組みの周知の徹底

広くメールで周知した結果、令和5年度は奈半利小学校、羽根小学校、室戸小学校の3校で開催することができた(表1)。奈半利小学校で授業を行うのは室戸漁業指導所としては初めてのことであり、羽根小学校では平成27年度以来、実に8年ぶりの開催につなげることができた。また、奈半利小学校での授業では、奈半利町の教育委員会関係者も公聴し、この授業をきっかけとして奈半利町独自の社会科の副教科書の改訂支援の相談を受けた。

奈半利小学校では、10月10日に奈半利町でとれる魚の種類や量・金額、働いている人たちについての授業を行った。羽根小学校では、11月21日に地元漁業や流通についての授業、12月13日にお魚料理教室を行った。室戸小学校では、12月14日に地元漁業や流通についての授業、12月15

日にお魚料理教室を行った。

## (2) 料理メニューの改善

料理メニューは漁獲状況の変化に合わせて柔軟に対応することができた。キンメダイは地元産の冷凍キンメダイを漁業者から直接入手し、料理メニューは室戸地域の郷土料理とも言えるキンメダイの炊き込みご飯やキンメダイのあら汁とした。あじ類は室戸小学校はメアジ、羽根小学校はカマスで代用し、それぞれ3枚に卸した身のフライと骨せんべいとした。羽根小学校では漁協の提案で講師として招へいした仲卸業者に近年水揚げが増加しているキハダやカマスを使って魚のさばき方の説明を行ってもらい、メニューとしてキハダの煮付けや刺身を追加した。

## (3) 授業内容の改善

例年、授業で使用する資料はそれぞれの小学校のニーズに応じて作成しており、取り組み前に小学校教員から児童に対してどんな内容の授業を受けたいかを聞いてもらった。奈半利小学校では「奈半利町の漁業について」を、羽根小学校では「室戸市の水産業について（羽根地域の漁業に特化）」を、室戸小学校では「室戸市の水産業について（室戸全域）」をテーマとした。

全ての資料について写真や図、円グラフを多用して分かりやすくなるように心がけると共に、最新の水揚情報を織り交ぜて作成した。例えば、近年のキンメダイ漁業の規模縮小を受けて、一本釣漁業においてキンメダイ以外の魚も獲られている現状を説明するようにした（図2）。また、それぞれの小学校向けに実際の漁業の操業動画や漁業者からの声などを授業内容に取り入れるなどし、漁業を身近に感じてもらえるような授業となるように工夫した。

令和5年度の室戸小学校及び奈半利小学校における授業後のアンケートでは、分かりにくかったところはないと92.3%の児童が回答したが（図3）、目標とする全員が理解できるようにすることはかなわなかった。

室戸小学校の児童33名を対象とした授業後のアンケートの結果、「将来漁業に関わる仕事をしたいと思わない」と回答した児童は令和3年度の41.7%から令和5年度の30.3%に減り、「将来漁業に関わる仕事をしたい」と回答した児童は令和3年度の33.3%から令和5年度の48.5%に大幅に増えた。授業内容を見直したことで、児童の意識の変化に繋がり、全体として将来漁業に関わる仕事をしたいと考える児童が授業を通じて増えたと考えられた（図4）。

## (4) 授業アンケートの改善

室戸小学校の児童33名を対象として、7問の設問を用いて授業で説明した内容に対する児童らの理解度を調べた（表2）。内3項目は授業内容について正しいものを3択の選択肢の中から、内4項目は魚のさばき方についての正誤を問う〇・×形式の問題とした。

定置網の設問に対しては正答率が約9割とほとんどの児童らが理解していたが、キンメダイが獲れる漁法の正答率が約5割と低く、一本釣漁業の理解が進まなかったことが分かった。また、漁師さんが獲ってきた魚を最初に揚げる場所については約8割の正答率であったが、市場を通さずにそのまま魚屋さんに行くと約2割の児童らが誤解していることが浮き彫りとなった。

魚のさばき方に関する回答状況からは、概ね理解されているものもあったが、授業アンケートの

結果では魚を料理したことのない児童が約5割と多かったこともあり、魚の水分を拭き取ることや包丁の扱い方は約5割しか理解されていなかった。魚のさばき方については、事前授業の際に動画で予習し、料理教室の際にも5～6人ほどの班に1人の講師が付いてさばく様子を見せながら行っていた。しかし、手元が見づらかったりするなどして、分かりにくかったと答えた児童もいたことから、手元を拡大した映像を見せるなど工夫して授業を行うことが必要だと考えられた。

これらのことから、釣り漁業や流通に関する授業の内容、魚のさばき方の見せ方に改善の余地があると考えられた。

#### (5) 今後の取り組みについて

令和5年度の料理教室では、いろいろな課題の解決を進めることができたが、新たな課題も見いだされた。例年の料理教室において講師を依頼している漁協の女性部の実働部隊は2名のみと脆弱で、高齢化がかなり進んでいる。継続の方法については数年前から女性部から相談があるが、このままでは今後10年以内に継続が困難となる可能性が高い。また、後継となる新たなメンバーの加入も近年は一切行われていない。このため、今後もお魚料理教室を継続して実施していくためには、早急に対応を検討していく必要がある。

表1. 令和5年度活動一覧

実施日	対象	人数	内容
令和5年 10月10日	奈半利小学校 (5年生)	20名	奈半利町でとれる魚の種類や量・金額、働いている人たちについての授業
令和5年 11月21日	羽根小学校 (5年生)	9名	羽根周辺地域の漁業、水産物の流通についての授業、魚のさばき方
令和5年 12月13日	羽根小学校 (5年生)	9名	お魚料理教室 ○メニュー(キンメダイ炊き込みご飯、キンメダイあら汁、キハダの煮付け、キハダの刺身、カマスフライ、カマスの骨せんべい、サラダ)
令和5年 12月14日	室戸小学校 (5年生)	33名	室戸の漁業、水産物の流通についての授業、魚のさばき方
令和5年 12月15日	室戸小学校 (5年生)	33名	お魚料理教室 ○メニュー(キンメダイ炊き込みご飯、キンメダイあら汁、メアジフライ、メアジの骨せんべい、サラダ)

※アンケートは、室戸小学校33名、奈半利小学校20名で実施。

表2. 授業理解度を問うアンケートの結果(室戸小学校33名で実施)

設問内容	正答率(%)
1. キンメダイがよくとれる漁業はどんな漁業ですか? 【選択肢: ①一本釣り漁業、②定置漁業、③まき網漁業】	44.1%
2. 室戸の定置網で一番多くとれている魚はどれですか? 【選択肢: ①ブリ類、②クロマグロ、③マアジ】	94.1%
3. 漁師さんは、とってきた魚を最初に誰にわたしますか? 【選択肢: ①市場の人、②魚屋さん、③スーパーや飲食店の人】	79.4%
4. 魚を切るときは包丁を押し出すように切る 【選択肢: ①○、②×】	55.9%
5. うろこを残さないように全て取り除く 【選択肢: ①○、②×】	97.1%
6. 血を洗い流した後は魚についた水分をふき取る 【選択肢: ①○、②×】	61.8%
7. ぜいごはやわらかいので取らなくても問題ない 【選択肢: ①○、②×】	91.2%

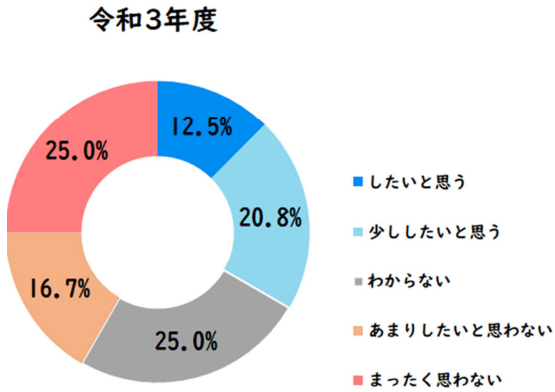


図1. 将来漁業にかかわる仕事をしたいかを確認したアンケートの結果 (R3 室戸小)

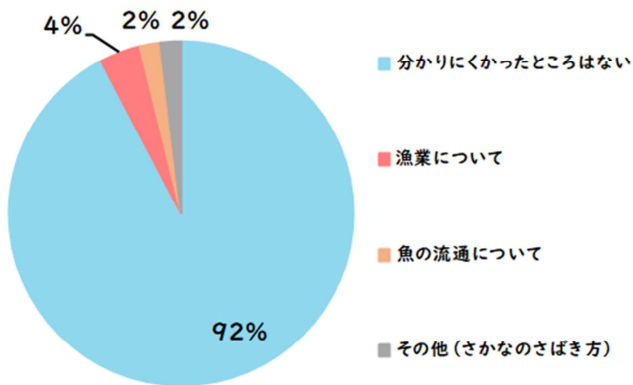


図3. 授業内容で分かりにくかった所について確認したアンケートの結果 (R5 室戸小、奈半利)

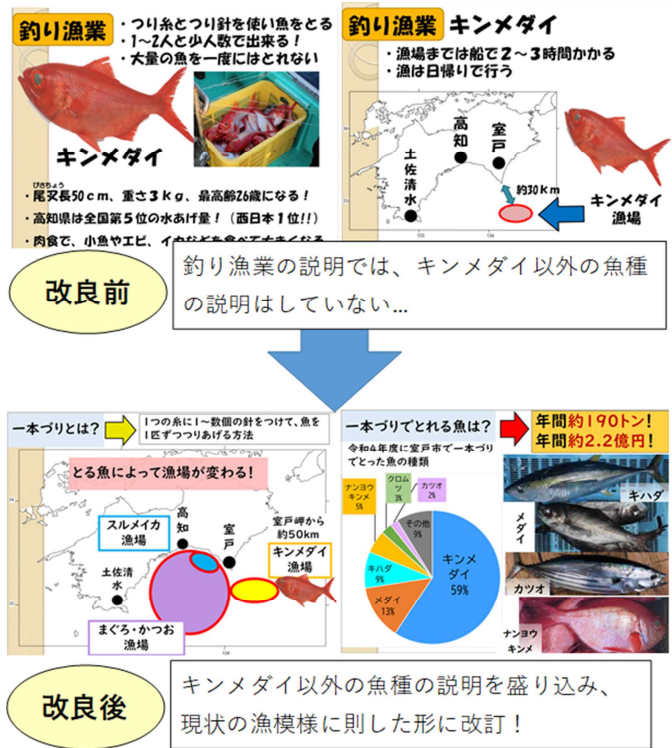


図2. 授業スライドの改善例 (上側：R3、下側：R5)

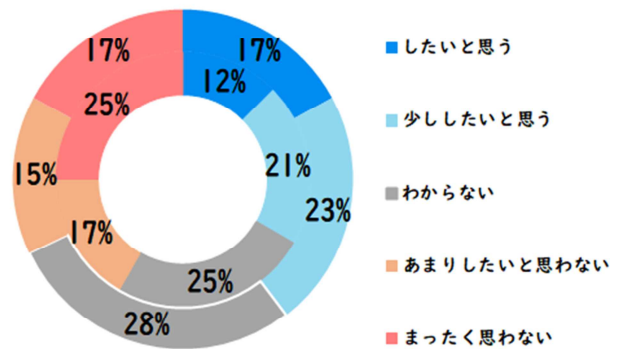


図4. 授業後に将来漁業に係わる仕事を希望するかを確認したアンケートの結果 (内側：R3 室戸小、外側：R5 室戸小)