



第二十三回食材塾 ～未利用魚について知ろう～

水産棟の見学

講師：篠崎 邦彦氏



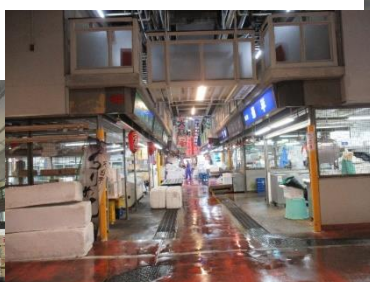
水産棟入口に集合。
見学開始です



水産物の搬入口



まぐろ低温卸売場



卸売場や仲卸売場を案内していただきました



-40℃の超低温冷蔵庫 まぐろ等が保管されています



発泡スチロール再生処理場
発泡スチロールが板状に処理されます



未利用魚についての講話



講師：横浜丸魚株式会社 マーケティング部長 「お魚マイスター」 斎藤融氏



【参加者からの事前質問】

- 1 独自献立で未利用魚を使用するときは、どんな種類があってどこに発注すればよいのかを知りたいです。
- 2 未利用魚は現在鯖を活用していますが、他にはどんな魚がありますか。

魚の数え方の理由、日本が水産大国と呼ばれている理由、漁獲量の推移、魚介類摂取量の推移、魚の栄養と健康、横浜中央卸売市場主要入荷漁港の様子、持続可能な漁業、食育、未利用魚の定義と利用等について、質問に対する答えを織り込みながら学校職員向けに詳しくお話をしてくださいました。学校での出前授業の際に児童に出題しているクイズ（魚の名前・いろいろな漁法）も間にはさみ、学校での食育や社会科の授業に役立つ講話でした。

【参加者の感想（抜粋）】

<全体について>

- ・一般として参加したら知ることができない市場の様子をたくさん教えていただき、この感動を子どもたちにも伝えたいと思った。
- ・初めて見聞きしたことも多くあり、なるほど！と大変勉強になった。
- ・他にもいろいろと参加したい。
- ・本校の食育に役立てたいと思った。
- ・魚の流通について学ぶ貴重な機会をいただき、ありがとうございました。

<水産棟見学について>

- ・実際に見る、働いている方の話を聞くということは、とても貴重なことだと思った。
- ・とても詳細にご説明されて、とても楽しませていただいた。
- ・実際に市場の人のお話を聞いたり冷凍庫の温度を体感したりと、とても勉強になった。
- ・説明がとても分かりやすく、普段入れない所も入れて勉強になった。ぜひ子どもたちにも体験させてあげたい。
- ・魚の流通の流れを分かりやすくお話しいただいた。場内の流れ、魚の入荷、セリ、仲買、一連のながれが理解できた。
- ・卸売市場の様子を見られて、食材をもっと丁寧に扱おうと思った。食材は様々な人の手がかかっていることは知っていたが、それを肌身で感じられた時間だった。

<未利用魚の講話について>

- ・日本の食育には大きな課題があると感じた。
- ・今回学ばせていただいたことをどのように子どもたちに知らせていくかを考えていきたい。まずは魚の数え方、尾、頭の話など、子どもが楽しめる話からしたいと思う。
- ・食育（魚や野菜の安全）は、なぜ日本では海外に比べて進まないのかが大変疑問に思った。
- ・人口が減る中で本当に魚が足りなくなるのかが疑問です

- ・ 漁獲量が減ったのは温暖化だけが原因とは限らない気がする。
- ・ 海の複雑な問題等で、漁獲量のことなど心配なことがあることを学べてよかった。
- ・ 市場のSDGsの取組が分かった。