◆流通・加工対策事業

糸満市立保育所への糸満漁協加工魚介類の給食メニュー定番化

水産海洋技術センター 紫波俊介、米丸浩平、諸見里聰 大嶋洋行、※比嘉ルリ子

1. 目的

糸満漁協加工課にて加工されたソデイカは、ほぼ 県外出荷であり、糸満魚食文化のバックボーンにな り得ていない。また、メカジキ等新しい食材を県内に て販売促進しようとしても、仲買人に与える影響を考 えると、安易に実施することは出来ない。

そのため、地元仲買人との取引は無いが、高度な 衛生管理が求められる糸満市立保育所へ、糸満漁 協加工魚介類を給食メニューとして定番化させること により、新たな糸満魚食文化構築および、糸満漁協 加工課の高度な品質管理の認知拡大を目指す。

本事業は糸満市産地協議会と連携し実施した。

2. 方法

全ての糸満市立保育所(糸満・喜屋武・米須・座波・真壁)において実施した。

尚、連絡調整には桑江綾子栄養士・糸満市産 地協議会事務局(ホープ設計)・市の全面的な ご協力を頂いた。

(1) 給食会議

栄養士・調理士が給食メニューを決定する同会議に参加し、取組目的・方法を説明し、スケジュール調整等を行った。また、毎取組終了後、同会議に出席し、給食メニュー定番化への問題点と改善策を話し合った。

(2) お魚教室と給食

お魚教室は漁協大城課長より、冷凍原体を用いて魚介類の説明、当班よりクイズ・劇仕立て で漁法説明を行った。終了後、園児等は説明し た魚介類を用いた給食を食し、休み時間が有れば、原体に触る機会を与える等、魚介類の距離を縮める事を図った。また初回の給食のみ、産地協議会より無償提供を行った。

(3) アンケート

保護者、保育士・調理士に対しお魚教室・給食へのアンケート調査を実施した。同時に給食レシピも配布。

(4) 広報活動

記者クラブへの投げ込み、おきレシの活用を 図った。

3. 結果

(1) 給食会議

問題点は、糸満漁協独自の配達システムが無かったことのみだった。品質においては、メカジキは今まで使用した物と違い、臭いが無く使いやすかった、ソデイカは柔らかい部位を選んだので、子供達が食べやすいと、高い評価を得た。また、小分けで真空包装することにより、保育所にて作業効率向上・長期保管が可能となった。結果、漁協加工品の品質が認められ、給食メニューは定番化(表1参照)、漁協に負担の無い取引価格での販売が可能となった。

(2) お魚教室と給食

開催場所等については表2参照。園児に受けが 良かった。どの保育所でも原体を見せると歓声

※水産海洋技術センター非常勤職員

が起きた。ほとんどの子が躊躇無く触り、「おっきい」「角かっこいい」「堅い」「くさい」 「冷たい」とにこやかに答えていた。

漁具にも興味津々で、輪っかをくぐったり、 オッパイをねじったりし、一度漁具を渡すと返って来なかった。

冷凍メカジキは霜が付いて白くなっており、 以前配布したお魚カレンダーを持ってきて、

「カレンダーは黒いから色間違ってるね」と鋭い観察力を持つ園児もいた。

園児は特に臭いに敏感で、喜屋武保育所では イカを運び込む前からざわつき、直前にはイカ コールが巻き起こっていた。保育士に聞くと、 臭いは食育に肝要と考えており、所内に調理室 がある事により、臭いで食欲がわくように教育 しているとのことであった。

近年、保育所側は地域伝統食に気を遣っており、イカ墨汁は数年前からメニュー化していた。 保護者に対しても配慮があり、イカ墨汁当日は 黒っぽい服を着せるようお願いしていた。また、 玄関に透明の献立ボックスを設置し、毎日給食 を入れ目に見えるようにしていた。

(3) アンケート

アンケート回収率は表3参照。

- ○メカジキ・ソデイカ給食ともおおむね好評で、 7~9割が「とても美味しかった」「美味しかっ た」と評価。
- ○保育士・調理士:メカジキについて、8割以上が「扱いやすかった」
- ○メカジキ認知は保護者は8割以上だが、保育士・調理士は4割だった。ソデイカは皆9割程度知っていたが、糸満での水揚げは半数以上が知らなかった。
- ○全員が地元の魚介類を給食に利用することに ついて「積極的に取り組むべき」としていた。
- ○魚介類の調理方法で最も多かったのは「焼く」。次いで煮付け、刺身、フライ。
- ○魚料理の良い点は「好き・美味しい」「栄養 面」、悪い点は「調理がワンパターン」「小

骨」「高い」

- ○子供人気メニュー順「フライ・揚げ物」、 「焼き魚」、「刺身」。大人は「刺身」、「焼 き魚」
- ○給食レシピを家庭で作るか?「是非作りたい」「作りたい」9割

○取組評価

- ・調理される前の姿を見て食べる体験は少ないので、増やしてもらいたい。魚の捕り方もわかりやすく教えてもらって子供達も興味・関心を深めていた。
- ・いつもより良く給食を食べていたと思う
- ・地産地消の取組を糸満から他の地域へも広めていくことも大切か。
- ・食に興味が出て、食べることが楽しくなる取 組なので、今後も続けてもらいたい。

○今後の希望

- ・男性のための魚の捌き方講座を漁師さんに開催してもらえたら、もっと身近に考えるのでは
- ・保育所だけで無く、小・中学校でも給食に取り入れて。
- ・ラジオで「糸満で〇〇大漁!ぜひお越し下さい」等PRは?頑張って下さい。応援してます。
- ・各園で大漁旗を作るとか。(市内の全保育所 が園旗のように持ってるとすてきだなと思う)
- ・家庭でも作って欲しいことを考慮すると、父 兄への料理教室みたいな物も。
- ・給食レシピを是非教えて欲しい。魚料理は苦 手意識からか決まった物しか。簡単・子供でも 食べれるレシピを
- ・お魚センターやファーマーズを子供達に見せ、 調理する過程や動かしている人々とのふれあい を楽しめたら。役所のバスをもっとこういう形 で利用させて欲しい。

(4) 広報活動

①マスコミ等

全ての地元民放・新聞社にて報道された。 (3保育所はスケジュール上呼びかけなかった)

• 糸満保育所

沖縄テレビ放送によるニュース番組。琉球新 報社への掲載

• 喜屋武保育所

琉球朝日放送、琉球放送によるニュース番組。 琉球新報社、沖縄タイムス社への掲載。糸満市 HPでの紹介。

②おきレシ

「糸満市立保育所栄養士」名で投稿。総合ランキング「メカジキ部門」1位・5位、「ソデイカ部門」5位。

③その他

産地協議会が紙でメカジキ横断幕を作っていたので、こちらも用いて説明した所、園児達の 反応を見た保育士より提供依頼があった。横断 幕は玄関に張られ、園児達をメカジキが迎える こととなった。この結果、協議会にてメカジキ・ソデイカを耐久性のある看板や持ち運びやすいテント地にて作成した。

また、糸満で捕れる魚・給食レシピ・保育所 毎の集合写真を紹介した下敷きクリアファイル を協議会にて作成し、配布した。

4. 考察

給食会議では、職員が給食の残し具合、保育 士からの子供達の反応、保護者の反応を率直に 話し合い、次回の給食メニューが決められてい た。複数回会議に出たが、各自の目標・課題・ 失敗を隠さずに報告し、全員が前向きに解決へ 向け議論する等、全ての人が園児のため職責を 全うして発言されていた。

配達問題も漁協が職員を増員し、解決した。 これは、適正価格による取引が実現させた物で ある。加工職員は配達の結果、「園児達からイ カのおじちゃんと呼ばれるようになっちゃった よ〜」と顔をほころばせていた。

男子・女子問わず園児達はブロックでメカジキを作ったり、どの魚が最強か言い争う等、自分たちなりに体験を消化していったようである。子供達は、くさい=嫌いでは無く、ありのままを「魚」としてとらえていた。くさい=嫌いとなってしまうのは子供の頃の経験値の差だろう。また、いつも給食が遅く残してしまう子がすんなり完食し、保育士が驚く場面もあった。そういう点に関しては我々でも保育所側へ寄与出来ることがあるかもしれない。

近年「給食をケータリングにせよ」という考えもあるが、私は今回の活動を通して各教育施設毎に調理室を設けるべきだと信じる。

尚、本取組は普及員会議にて結果を鑑み、3年間の継続事業となった。

個人的な思いとしては、職員の真摯な姿勢、 緻密な取組に驚いた。保育所・水産加工の活動 にもっとスポットライトが当たり、多くの人に 認知してもらえるよう、今後、自身の普及スタ イルを変化させる。

給.		

月	日 給食メニュー
2	13メカジキの利休揚げ
	17 イカと魚のトマトソース煮
	27メカジキの利休揚げ
3	4 イカの照り焼き
	10メカジキの味噌焼き
	13イカと青菜の炒め物
	18イカの照り焼き
	24メカジキの味噌焼き
	25ちゃんぽん(麺)
	27イカと青菜の炒め物

表1 給食メニュー



糸満保育所にメカジキ登場



群がる子供達

4mの横断幕を使用

輪っか漁法クイズ・寸劇



めかじきとまとそーす

見て…メカジキ!

毎日メカジキがお出迎え



臭いだけでイカと判る喜屋武保育所園児



「くさい!」「冷たい!」「べとべとする!」



喜屋武保育所から食 前 状態(柵)も紹介

ソデイカ漁法の説明







たけくらべ

イカサイコー

給食ボックス



調理室は2重窓

メカジキに切られたソデイカ 座波保育所からはメカジキ (メス) 漁獲



くちばし、重くなんか無い

真壁保育所



座波伊	よ育	所

	保護者	保育士 調理士
配布数	370	96
回収数	160	70
回収率(%)	43	73

表3 アンケート回収状況





▲ 糸満市立保育所栄養士さん

糸満市公立保育所栄養士として、その本分に火をつけて、今、煮えたぎって

/ 糸満市立保育所栄養士さんの投稿レシビ







海人の町糸満市立保育所の セーイカいか豊汁

給食メニューは「おきレシ」にアップ



取組をまとめたクリアファイル



全ての民放にてニュース放送



地元誌2社にて報道