

# 顔と海が見える島の魚を 学校給食へ

久保田弘道

魚離れが進むなか、東京都内の小・中学校で国産の新鮮な魚介類を使った学校給食への取り組みが始まっている。魚食文化の継承と同時に、産地と学校とがつながることで、漁業の大切さ、海の環境保全などを学ぶ契機ともなっているが、安全性の確保や食材の安定供給など課題も多い。漁業振興への足がかりともなる学校給食での魚食普及、その課題と解決への道筋を検証する。

「先生、このイカおいしい！ 何ていうイカ？ どこで獲れたの？」

「ソデイカ。沖縄県南大東島の漁師、菊池さんが釣ってくれたんだよ！ これだよ、見てごらん」

「わあ、大きい！ 何キロ？」

「一キロ」

「もっと食べたい、おかわりある？」

人はおいしいものに出会うと、思わずどここのものなのか

知りたくなります。また食べてみたいと思うからです。

私は、こんな対話がある「漁業者と子どもたち、学校の先生、栄養士や調理師の皆さん、お互いの笑顔が見える給食」を目指して、PTAでの御縁を大切に食育と魚食普及をサポートしています。

本稿では、私が食育に携わるまでに至った経緯と、東京都内の学校給食の現状をご紹介します。

## 忘れられつつある わが国の魚食文化

周りを海に囲まれたわが国は、古くから漁業が栄え、豊かな海から食物を得、そこにわが国の伝統的な文化が継承されてきました。

しかし今日、社会情勢の大きな変化により、冷凍食品やファーストフード、輸入食品が氾濫し、伝統的な食文化がなおざりにされつつあります。経済発展にともない、漁業の重要性や、海とともに生きる文化や慣習、海がもたらす恩恵に対する感謝の心が忘れ去られようとしています。

こうした状況のなか、小・中学校では食育の一環として、わが国の魚を伝統的な調理法によって給食のメニューとし、海の恵みと環境保全の大切さ、伝統文化や漁業の大切さと厳しさ、独自の食文化を受け継ぐことを子どもたちに身につけさせる試みが始まっています。

魚食普及や漁業体験は、漁業者にとっても、漁業の重要性理解や魚食文化継承の点から積極的に取り組むべきものですが、小・中学校とのつながりが薄く、また学校側にとっては、新鮮で質のよい水産物の安定的な入手方法や調理の仕方、漁業体験を実施するための適切な方法を十分に把握しておらず、取り組み推進の支障となっていました。

このため、私たちは、東京都内の小・中学校と全国の漁

協などをつなぐことで、給食メニューへの国産魚介類の提供をはじめ、漁業者の出前授業などの実践を通して、子どもたちの「心の教育」をサポートしようとしているのです。



南大東産の巨大なソデイカに興味津々の子どもたち。

## 三つ子の味覚、 百まで

「チクロ、サツカリン、粉ジュース……否応なしに人工甘味料を摂取して子ども時代を過ごした私ですが、いまでも食材の味の違いはよく分かるほうです。とくに野菜や魚のおいしさには敏感だと思います。」

人工甘味料などに味覚を麻痺させられたのに、なぜでしょうか？ それは、やはり子どもころの食生活にあるように思えます。

私は昭和三二年、「駿河の国は茶の香り」「清水港は鬼より恐い大政小政の声がする」と浪曲に唄われる静岡県は旧清水市（現静岡市清水区）に生まれました。静岡と言えば、お茶と富士山。雪の降らない温暖な地で、小学校へは霊峰富士を仰ぎ見ながら、茶畑の路を半ズボンで通いました。

静岡と言えばサッカー（私は高校時代、ハンドボール部でしたが……）と「ちびまる子ちゃん」です。ちびまる子ちゃんの親友「たまちゃん」は、高校の同じクラブの同級生の妹さんがモデルで、たまちゃんのカメラ好きのお父さんは母の同級生がモデルですから、漫画「ちびまる子ちゃん」に描かれた世界が、私の少年時代そのものです。

電話は黒のダイヤル式で一通話一〇円、自動車はオートバイのハンドルが付いたオート三輪、カラーテレビと新幹

線は昭和三九年の東京オリンピックから。保育園に通っていたころのわが家は、氷で冷やす木製の冷蔵庫で、テレビで見る大型冷蔵庫のあるアメリカの暮らしぶりに憧れていました。当然、冷凍食品などはなく、魚と野菜の素材を活かした祖母がつくってくれる地産地消の和食が中心でした。子どもころに地の食材を、旬を食する——。これが大切なですね。そのころに、人の味覚は決まってしまうから。

清水港が近かったこともあり、マグロやカツオも食べましたが、食卓に並ぶ魚はイワシ、コノシロ、コハダなど、前浜で獲れる青魚が中心で、祖母が手開きで作ってくれたお刺身や、つみれの味が懐かしいですね。ほかには、桜エビや茹でシラス、タチウオ、駄菓子屋で食べた静岡おでんの黒はんぺんでしょうか。味噌をつけてイワシ粉と青のりをかけて食べるのが静岡流で美味です。

祖母に教えられて、煮魚の残った骨にお湯を差して飲んでいたことも思い出します。海からの貴重なタンパク質を大切に余すところなくいただくという、日本の食文化の知恵ですね。

小学校時代は、給食大好き少年でした。ただ、ぬるくなつた脱脂粉乳と、三枚の食パンをひとかけらのマーガリンで食べなければならず、ご飯が食べたかった記憶があります。私にとって学校給食は洋食との初めての出会いで、和

食中心のわが家の食事とバランスが取れていたように思います。シチュー、スパゲティ、ハンバーグにサラダ、クジラの大和煮も大好きでした。

中学と高校はお弁当でした。部活で腹へこ状態の私は、祖母と母に「肉・肉・肉！」と要求していましたが、甘やかすことなく野菜・魚肉のバランスがとれた食事で私の味覚を保ち、育ててくれた二人にいまになって感謝しています。

「食育」などと言う言葉がなかった時代でも、家庭と学校が私たちの食を考えて育ててくれました。ありがたいことです。

大学は東京に出て、地方出身の学生しか入れない寮で生活しましたが、ここで全国の味を知ることになりました。広島のカキ、北海道のホタテ、琵琶湖のフナ寿司などですが、とくに大きな違いを感じたのは、しょう油の味付けでした。

### 子どもたちの味覚は まだまだ大丈夫

仕事の関係で、平成二年に東京の港区へ家族で引っ越して来ました。わが子が幼稚園に入り、園内にウサギ小屋や遊具をつくれるという名目で、好きな木工を都会の真ん中でできることが嬉しくて、PTAにかかわるようになり、幼稚園と小学校のPTA活動をかれこれ一〇年間させていただきました。この活動のなかで築くことができた学校の

先生方や栄養士の皆さん、教育委員会とのつながりが、現在の食育・魚食普及の礎となっており、私の財産です。このつながりなしに、食育・魚食普及には取り組めなかったと思います。

小学校のPTAでは、現在の魚食普及につながる貴重な体験をさせてもらいました。小学校では、一年間に食べた献立のなかから、三学期にもう一度食べたいメニューのリクエストを取ります。「一位は何か、ハンバーグかな」などと考えていたら意外や意外「焼き魚」でした。驚きでした。と同時に「小学生の舌は、まだ大丈夫！ 子どもたちは魚が嫌いではなく、魚が家庭の食卓にのぼることが少ないだけ。ならば頼みは学校給食！」との思いを強く持ちました。この一件が、私が魚食普及活動に入るきっかけとなりました。

### 各地の地魚を 子どもたちに食べさせたい

五年ほど前から四年間、農林水産大臣所管の財団法人漁港漁場漁村技術研究所に向向する機会を得ました。この研究所は、漁港・漁場・漁村の抱えるさまざまな問題解決にあたって、科学技術の研究・開発など、幅広い活動を官民一体で進めるために設立され、私は「漁港における地域振興策とその経済波及効果分析」「食育」「漁業集落排水にお

ける「ロウイルス対策」をおもな業務としておりました。なかでも地域振興策の業務では、全国の漁港漁村を巡らせていただき、漁業者や漁協の皆さんからお話をうかがうことができました。

日本の海岸線は、北海道の襟裳岬のあたりを除いてほとんど訪ね歩き、島も北海道の礼文島・利尻島から沖縄県の南北大東島まで訪問させていただきました。

そのなかで伝わってきたことは、全国各地にいわゆる雑魚と呼ばれるおいしくて安価な魚がたくさんあり、それらを多くの人々、とくに子どもたちに食べさせたい、おいしさにはころぶ笑顔が見たいという漁業者の熱い思いでした。でも残念なことに、各地の漁協は学校などとのつながりやネットワークがなく、この思いを実現できてはいませんでした。

そこで私は、「これらの魚を東京都内の学校給食に出せないものか」と考え始めました。知り合いの栄養士からも「国産のさまざまな魚を給食に出してみたいが、高価で手が出ない」と聞いていたので、産地からの直販なら実現できるのでは、と考えました。その際、愛媛県三崎漁協の直販の取り組みが参考になりました(注)。

とにかくやってみなきゃ始まらない、と仕事の合間をぬって個人的に手掛けたのが、静岡県由比漁港ゆいの生の桜エビを、東京の港区立赤坂中学校に直販でつなぐお手伝いをし

たことです。

この桜エビは、かき揚げにして給食に出されました。やはり生徒の皆さんにはたいへん好評で、費用も予算の範囲内で収まりましたが、安全面や支払い方法での課題も明らかになってきました。



島の物資輸送を一手に引き受ける定期船「だいたう」(南大東島にて)。

そこで、東京都内の公立小・中学校の給食の現状を調査し、栄養士の皆さんからのニーズ、先生方からは社会科授業との関連などをお聞きして、試行錯誤のなかで一步一步、



都内の学校給食に登場した静岡産桜エビのかきあげ。

食育と魚食普及を広めてきたわけです。

## 東京都内の学校給食は 大きなマーケット

いま、東京都内の学校一校あたりの児童生徒数は、多いところで一〇〇〇人ちかく、少ないところで一〇〇人程度、平均すれば三、四〇〇人でしょうか。都内全体では児童約五五万人、生徒二二万人の合計約七八万人で(表1)、これに教職員約三万三〇〇〇人を加えた八一万三〇〇〇人が一日あたりの学校給食数となります。年間の給食実施日は約一九〇日、子どもたちの年間の食事の一七%が学校給食です。かなり大きなマーケットだと思いませんか？

一人一食あたりの給食費は、小学校がおよそ二四〇円、中学校が三〇〇円(表2)、副食に魚を使用する場合、中学校で一三〇円、小学校は一〇〇円程度が上限かと思われます。調理方法には、「単独校調理」「小・中学校での親子調理」「共同調理」の三つがありますが、東京二三区内では共同調理(センター方式)が少なく、ほとんどの学校が単独校調理(自校で調理)方式を採っています(表3)。

この「二三区内の学校のほとんどに栄養士がいて、学校ごとに自校で調理している」ことが、全国各地の産地から学校への魚の直販が可能になる大きなポイントで、「顔(＝漁業者と海(＝産地))が見える学校給食」を実施する上での不

表1 東京都の小中学校数・児童生徒数

区分		学校数 (校)	在籍児童・生徒数 (人)
小学校	全都	1,323	556,969
	区部	859	347,174
	市部	436	205,324
	町村部	28	4,471
中学校	全都	635	221,321
	区部	397	131,856
	市部	216	87,257
	町村部	22	2,208
合計		1,958	778,290

(平成19年度)

表2 東京都の小中学校・1食あたりの給食費

区分		小学校			中学校
		低学年	中学年	高学年	
全都平均	保護者負担	214.2	227.7	241.6	283.4
	補助金含	226.5	239.0	254.3	298.0
区部平均	保護者負担	216.6	234.5	252.2	293.8
	補助金含	220.6	238.9	256.8	299.3
市部平均	保護者負担	213.6	217.8	229.3	268.1
	補助金含	216.5	220.6	232.1	270.3
町村部平均	保護者負担	210.4	218.7	230.3	264.5
	補助金含	263.9	269.6	285.1	321.1

(平成19年度)単位:円

可欠な条件とっていいでしょう(表4)。

「特別授業」  
学校給食は栄養士による

皆さんは、「給食は、単なる食事」と思っていないませんか？  
私も以前はそう理解していましたが、じつは違うのです。

学校給食は「教育の一環」で、栄養士の皆さんが学校の経営方針を受けて取り組む「特別授業」なのです。そこには、子どもたちの健康維持のみならず、こう育ってほしいという先生方と栄養士さんの思いが込められています。栄養士の皆さんは、食材の栄養ばかりでなく、産地の歴史や文化なども子どもたちに伝えたいと願っており、魚が獲れた海や、漁業者の顔が見えるような給食こそが、もっとも「食の安心安全」につながると思っています。

東京では、地産地消が可能な水産物は少なく、安価な輸入品に頼らざるをえない現状がありました。杉並区では最近、多少高くなっても国産食品だけを使った「国産給食の日」を月に数回実施し始めています。

魚食給食は、周年行事の「お祝い給食」とすることが多く、南北大東島の食材を使った給食は、ある中学校の「お別れ給食」でした。

また、米飯も週に三〜四日と増えています。また、魚の使用を文部科学省も勧めるようになってきました。

栄養士の皆さんは、こうおっしゃって

表3 東京都の給食調理方法別の学校栄養職員・調理員数

(平成19年度)

区分	完全給食						計(人)	
	実施校数	給食関係職員(人)						
		栄養職員数		給食調理員数				
		常勤	非常勤	常勤	非常勤			
単独校方式	小学校	全都計	1,098	663	325	2,119	726	3,833
		区部計	833	425	297	1,383	254	2,359
		市部計	265	238	28	736	472	1,474
		町村部計						
親子調理方式	中学校	全都計	380	248	119	281	97	745
		区部計	352	222	117	246	75	660
		市部計	28	26	2	35	22	85
		町村部計						
共同調理場方式 (小・中)		全都計	75	34	12	63	67	176
		区部計	41	18	3	22	9	52
		市部計	28	13	9	38	55	115
		町村部計	6	3		3	3	9
教育委員会 (小・中)		全都計	289	75	13	460	372	920
		区部計	30	5	1	77	75	158
		市部計	219	62	11	357	244	674
		町村部計	40	8	1	26	53	88
教育委員会		全都計		53	11			64
		区部計		39	9			48
		市部計		14	2			16
		町村部計						
合計		1,842	1,073	480	2,923	1,262	5,738	

東京都教育委員会調べ

表4 学校給食における水産物の調達方法

	単独校方式	給食センター方式	一括協同購入方式
特徴	顔の見える関係で魚を仕入れる	競争入札により効率性を優先	「特注品」による食材調達
献立	独自献立	センター献立	統一献立
仕入方法	独自仕入	大量仕入	協同仕入
仕入業者	主に地元の魚屋	業務用卸、学校給食会など	プロポーザル方式により選定
調理方法	自校調理	大量調理	自校調理
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギーの子どもにも個別対応できるきめ細かな調理ができる</li> <li>調理済みの冷凍食品の利用が少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量取引によるコスト削減</li> <li>調理場のない学校や小規模な都部の学校に対応できる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作り立てを食べられる</li> <li>取引ロットを大型化することによって川上業者に対する交渉力を獲得し、そのことにより安全で良質かつ安価な食材が調達できる</li> </ul>
課題 (デメリット)	<ul style="list-style-type: none"> <li>産地市場→消費地卸売市場→小売店→学校という流通チャンネルでは納入価格が相対的に高くなる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品や調理済み冷凍食品への依存</li> <li>児童が調理員と接する機会が少ない</li> <li>地場産品の利用も量のある物に限定される</li> </ul>	
共通の課題	生産者（漁業者）の顔が見える食材の提供・食育の展開までは出来ない		

参考資料：村上陽子「学校給食と魚」（『アクアネット』2008年11月号）

います。

「島や漁村で日常食べられている魚を、その土地の食べ方（油やソースで調理するのではなく、塩焼きなど魚本来の味がわかる調理法）で出したい」「子どもたちは魚のほんとうのおいしさを一度知ったら忘れない」「好きなものだけではなく、食べたことのないものを食べる勇氣を持ってほしい」——  
こうした栄養士の皆さんの熱い思いを、これからもサポートしていきたいと考えています。

## 学校の先生方や保護者に対する 食育活動も

前述したように、消費地である小・中学校のニーズと給食の実態、産地側の供給体制について事前に調査をした上で、両者の意向を踏まえ、水産物の一部を「直販」という形でマッチングし、都内七つの小・中学校の給食へ、安心・安全かつ新鮮でおいしい水産物を安価で提供することができました。

これまでに私たちがお世話することができた産地と食材は、次のようなものです。

【北海道】北るもい漁協天塩支所（カレイ・ハッカク〈トクビ

レ）、砂原漁協（ホタテ）、南かやべ漁協（マコン

ブ）、福島町（スルメ・コンブ）

【青森県】十三漁協（シジミ）

【静岡県】由比漁協（サクラエビ・シラス）

【山口県】萩地方卸売市場（瀬付きアジ・サゴシ・サバ・メダイ）

【愛媛県】三崎漁協（タチウオ）、愛南漁協（マダイ）

【高知県】すくも湾漁協（キビナゴ・イワシ）

【大分県】姫島（クルマエビ・ヒジキ）

【長崎県】鷹島（イカ・イトヨリ）

【鹿児島県】垂水市漁協（カンパチ・ブリ）

【沖縄県】宮古島（モズク）、南大東島（ソディカ）、北大東島（マグロ節）

これまでの活動でわかったことの一つは、食育を効果的に継続していくためには、「漁業者」「学校」「栄養士」「教育委員会」の四者の理解と協力、連携が不可欠だということです（図1）。そのなかでも、栄養士の皆さんがキーパーソンとなっています。

私たちは、魚食給食普及のほかにも、教職員の体験漁業（セミナー）、漁業関係者による出前授業や移動教室、PTAの支援などトータルに食育をサポートしています（図2）。そしてそれらが、相乗効果を生んでいるように思います。

食育に関する授業は、漁業関係者による出前授業のほかにも、栄養士の皆さんによる家庭科や総合学習の時間があります。「魚の種類を知る勉強」「魚の捌き方教室」「イワシ

の手開き教室」「松前漬けの作り方教室」などを実施しています。

小学校五年生の一学期には、水産業に関する社会科の授業がありますが、都会に住む先生方は水産についての知識は少なく、この単元の授業がもつとも苦手と聞きます。そこで、

まず先生方に漁業体験をしてみもらい、水産の知識を深めてもらいます(図4)。その上で、漁協関係者による出前授業を通して、子どもたちと一緒に魚を捌き、食べます。この効果は絶大で、子どもたちは眼を輝かせます。

こうした出前授業や移動教室などでの子どもたちの魚の捌き方は、じつに大胆。血や内臓を嫌うことなく、包丁をバサッと入れます。一緒に参加したお母さんのほうがうまく捌けないケースが多いものです。

そこで、保護者の皆さんにも、啓発活動として給食に出た魚と産地をパンフレットで説明し、PTA主催の行事などに漁業者の皆さんに参加してもらい、PRしています。

### 久保田弘道

昭和32年静岡県清水市(現静岡市清水区)生まれ。環境コンサルタントなどを業務とする株式会社エステム東京支店に勤務。子ども幼稚園と小学校でPTA役員を務め、その体験から食育の大切さを認識。財団法人漁港漁場漁村技術研究所に出向後、都内の小・中学校を中心に魚食普及に取り組んでいる。

## 食材提供にあたっての課題と方策

ここ数年の食育と魚食普及のお手伝いを通して、学校からの要望、漁業者の皆さんが東京の学校給食に食材を提供する際の課題などが見えてきました。

### 【学校からの要望と課題】

#### 〈安全性〉

・学校給食は「安全」が第一(衛生的に信頼できる場所からの購入を優先)

#### 〈確実性〉

・規格に合った形状の食材を揃える(学校給食は平等が原則、重さなどは同じに)

#### 〈経済性〉

・決められた給食費で賄える価格(材料費は安くても加工や輸送コストが嵩む)

#### 〈多様性〉

・魚の種類を増やしたい(現状では選択肢が少ない)

#### 〈付加価値〉

・食材に加え、食育を行える知識も(情報が少なく、知識を入手する手段に乏しい)

図1 「食育」に必要なネットワーク

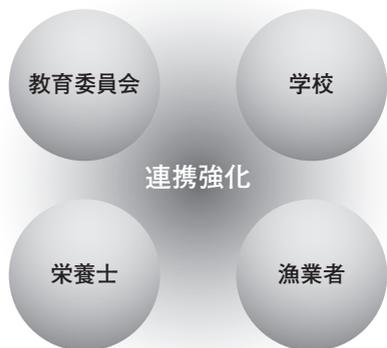


図2 学校でのトータルな食育サポート

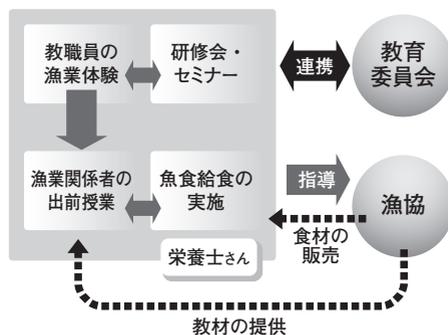


図3 魚食給食普及の第一歩 — 子どもたちに興味を持たせる

産地からコンブを小学校に届けた例

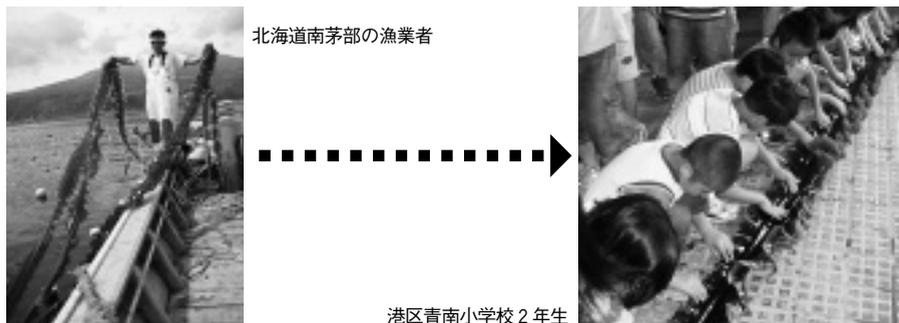


図4 教職員の漁業体験・セミナー例

教職員を現場に派遣、授業の密度を増す

■養殖



北海道南茅部(コンブ) 麻布小学校の先生方

■栽培・加工



鹿児島垂水市(カンバチ養殖ほか) 筭(こうがい) 小学校の先生方

■せり・流通



山口県萩地方卸売市場 青南小学校の先生方

## 図5 魚食給食の実施例

東京都港区立筈（こうがい）小学校開校100周年のお祝い給食



タイ  
（愛媛県産）  
コンブ  
（北海道産）  
クルマエビ・ヒジキ  
（大分県産）

【産地（漁協など）の課題】  
〈安全性〉

・衛生管理ができる施設が必要（外部と隔離された加工場、バラ凍結できる冷凍庫・真空パック装置など）  
H A C C P（ハサツ

## 図6 移動教室のサポート例

東京都港区立青南小学校の移動教室（静岡県由比漁港）



タチウオ捌きに挑戦

漁船に乗船

プ）未対応でも可）  
・作業者への衛生教育が必要（服装、健康管理など）  
〈確実性〉

・食材を保存する施設の確保

## 図7 漁協PR活動のサポート例

東京都港区「みなと区民まつり」（沖縄県宮古島・大東島が出演）



来場者数約26万人



子どもたちの食育を担う学校の栄養士さん。

### 〈多様性〉

- ・ 時期により提供できる水産物が限られる  
(旬の魚を提供できれば価格・品質面で有利)

### 〈付加価値〉

- ・ 直販により顔の見える食材の提供が可能
- ・ 水産物や漁業についての知識は豊富(出前授業などで消費者の声を直接聞ける。産地の活  
力向上に寄与)

では、このような課題について、産地側はどのような方策をとればいいのか。次のようなことが考えられます。

#### ① 提供可能な「旬魚カレンダー」の作成

- ・ 提供できる水産物の量と加工形態について年間スケジュールを作成し広報する

- ・ 学校側はニーズに添った注文が可能(注文の増加⇨ロット確保、産地の体制強化)

- ・ 単一校でなく、複数校での献立の調整が可能(加工コストの削減)

- ・ 本システム導入にはＩＴの活用に加え、仲介する団体があると円滑に実施が可能

### 〈経済性〉

- ・ 同一サイズに加工可能な体制の強化
- ・ 納品可能な食材リストの作成
- ・ 材料費の削減(直接販売なら安価に)
- ・ 加工コストの削減(安定した注文確保が必要。単発だと設備や人員確保に難があり、コスト増)
- ・ 輸送コストの削減(小ロットだとコストが嵩む)

## ②食材の提供だけでなく「付加価値」を加える

・直販による「顔の見える食材」の提供（単なる水産物の提供だけでは魚食は進まない。産地の情報とともに食材を提供）

・漁業者による「出前授業」や「漁業体験」の実施（漁業や魚介類について豊富な知識を持つ産地の漁業者自らによる授業で、子どもたちに与える印象は絶大）

・教職員の「漁業体験」の実施（出前授業や体験漁業が困難な場合でも、教職員を産地に派遣するだけで授業の質が向上、よりよい授業の実施が可能に）

### 島々から

#### 学校給食においしい魚を

島々が置かれている条件は、学校給食への食材供給にあってほんとうに不利なのでしょうか。

私は、そうは思いません。たしかに離島の場合、鮮魚で出荷するには運搬距離と時間がデメリットとなりますが、一方で豊かな漁場が島のすぐ近くにあり、魚の鮮度がよいうちに素早く加工できる点が大きなメリットです。水産加工品は、いかに早く鮮度よく加工できるかがおいしさの鍵となります。離島ではそれが可能です。ですから、ワンフローズン（凍結一回）で給食に美味しい魚を提供できるので。たとえば、青森県の三沢漁協に水揚げされる昼イカ

（スルメイカ。通称「赤トンボ」）は、昼獲って夕方に水揚げ、加工業者によってその日のうちに加工凍結され、大阪方面に運ばれてお寿司屋さんのネタとして好まれています。

東京の学校給食の食材は、学校ごとの単独購入ですから、その学校の規模に合わせて旬の時に加工・冷凍しておけばよく、共同調理の給食センターに納入するように同じものを大量に揃える必要もありません。

● 学校給食は、島の食材を求めています。

これまでの食育や魚食普及の活動を通して、漁業者と学校は、学校給食において双方のニーズが合致していることがよくわかりました。ただ、両者を結ぶちょっとしたネットワークが足りないだけです。

私は、食育とは未来を担う子どもたちへの「贈りもの」だと思っています。贈りものは、いただく方も嬉しいのですが、贈る方も嬉しいものです。

全国の島々の皆さん、この活動を一緒に楽しみながら、子どもたちの瞳がいつまでも輝き続けるよう後世へと伝えていきましょう。