

食育活動の推進と地域協働の展開

——「愛媛大学サテライト・うわじま親子食育講座」の実践をもとに——

若 林 良 和

1. はじめに

サメやハマチを触って、「ザラザラだ」、「ツルツルや」と歓声をあげる幼児。

タイから取り出された心臓を見て、「おーっ、おーっ」と驚く小学生。

子供たちと一緒に鯛めしとつみれ汁を食べながら、「やっぱりおいしい。また、家でもつくります」、「宇和島市のみかんや魚を誇りに思いました」と笑みを浮かべる母親や祖母。

これらの反応に達成感や充実感を感じたのは、筆者だけでなく、「愛媛大学サテライト・うわじま親子食育講座」の企画と実施に関わったメンバー全員である。私たちは2007年12月に、愛媛県下有数の農水産業地域である愛媛県宇和島市で「うわじま親子食育講座」を開催した。これは愛媛大学と宇和島市が主催し、市内の三間保健福祉センターで行われた。46組の親子ペア（子供46名と保護者33名の合計79名）は、年齢に応じて幼児プログラムと小学生プログラムの二つに分かれて、愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームの教員や農学部、法文学部の学生とともに学んだ⁽¹⁾。筆者らは地域住民に、愛媛大学を身近に感じてもらいながら、食の重要性や地域の産業に関心を持ってもらうことに主眼を置いた⁽²⁾。

幼児プログラムでは、幼児が保護者と一緒に「宇

和島じゃこてんの歌」で踊ったり、生の魚や野菜に触れたりしながら楽しく学んだ。そして、小学生プログラムでは、小学生が保護者とともに、宇和島市の農水産業を学んだ後、実際にアジをさばいた。そして、保護者と一緒に、幼児も小学生も、みかんを搾ってジュースを試飲したり、宇和島市の郷土料理の鯛めしやつみれ汁を試食したりした。

本稿は、この「うわじま親子食育講座」の実践報告である。本稿のポイントとして、具体的に次の4点があげられる。第1に、フィールドとなる宇和島市の地域概要と産業動向を概括し、地域総合計画における食育の位置付けを明らかにする。併せて、地域特性を念頭に置いて、宇和島市の農林水産業に関する「食」の地域資源の内容を把握する。それから、第2に、本講座の目的と実践内容（2種類のプログラムの取り組み）などを報告する。第3に、参加者へのアンケート結果をもとに、本講座の効果と評価を整理する。その上で、第4に、本講座に関する地域協働の展開を検討して、今後の地域における食育活動の方途を探る⁽³⁾。

2. 地域産業と食育

(1) 宇和島市の概要

今回のフィールドである宇和島市の概要を行政資料などから整理しておきたい⁽⁴⁾。新しい宇和島市は、宇和島藩伊達10万石の城下町である宇和

(1) 愛媛大学からは「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームの教員5名（若林良和、竹之内徳人、野崎賢也、白石雅之、阿部覚）、社会連携推進機構職員2名（山本陽子、渡邊友樹）、農学部14名、法文学部8名の合計29名が参加した。

(2) 本講座の実施体制は次のとおりであった。

主催：愛媛大学、宇和島市

共催：愛媛県魚食普及推進協議会、宇和島市おさかな普及協議会

協賛：JAえひめ南

後援：えひめ愛フード推進機構

協力：愛媛大学南予振興塾

島市、国内有数の真珠生産地である津島町、県内屈指の米どころである三間町、全国有数のみかん生産地である吉田町の、1市3町が平成17年8月に合併して誕生した。宇和島藩と吉田藩は兄弟藩としての歴史を持ち、平成の大合併により、同一の行政単位となった。四国の南西部、愛媛県の南部に位置する宇和島市は、西を宇和海に面し、リアス式海岸が広がり、離島も点在している。

総人口89,444人、世帯数34,222世帯（2005年国勢調査）の宇和島市は、人口の減少傾向が続いており、2000年対比でみると、愛媛県内では八幡浜市に次いで急速な減少状況にある。また、高齢者比率も28.6%と全国平均を大きく上回っている。

産業別就業者をみると、第1次産業の就業者数は1985年に15,703人（29.4%）であったが、2005年には8,509人（20.3%）と、およそ半減した。ただ、この比率は全国平均よりもはるかに高く、製造業では農水産業に連動する食品加工業が発達している。したがって、農林水産業は、今も宇和島市の基幹産業的な存在であることに相違ない。農業では、柑橘類や米、野菜など栽培が盛んである。漁業では、宇和海周辺の漁船漁業、そして、リアス式海岸や島嶼部周辺でのタイやハマチ、真珠、真珠母貝の養殖業が盛んで、全国有数の生産地となっている。

(2) 農業の現況

宇和海に臨みリアス式海岸を形成している沿岸部の斜面には柑橘類が植栽され、宇和島市は全国有数の温州みかんやポンカンなどの産地である。そのほか、内陸部で水稻、キュウリやナスなど野

菜、イチゴの栽培が行われている。

総農家数（農林業センサス、2005年）は3,898戸（販売農家2,878戸（専業農家945戸、1種兼業農家621戸、2種兼業農家1312戸）、自給的農家1,020戸）であり、認定農業者も406人いる。また、農業就業人口（農林業センサス）は1990年に9,112人であったが、その後も減少傾向が続き、2005年には5,567人ととどまった。そして、2004年の農業生産額が127.4億円であり、近年はその前後で推移している。農家数や農業就業人口、経営耕地面積などの指標から、宇和島市は南予地域における農業の中心的存在である。

JAえひめ南は、各種の本来業務を進めるなか、和霊大祭・うわじま牛鬼まつりへの参加、JA直売所の「特産品センター みなみくん」での地域イベントの開催によって、地域との連携に取り組んでいる。また、様々な農業体験を通じて、子供たちに楽しみながら農業の大切さ、食の安全・安心を学んでもらうために、「あぐりスクール」が開校された。組合長が校長、新採職員は担任教員となって、実際に子供たちを指導している。その内容として、毎月1回、JA直売所の見学のほか、稲刈りや花苗の植え付け、みかんの収穫、もちつきなどの体験学習がある。

宇和島市三間町の「道の駅コスモス館」が2006年9月から販売している「たまねぎドレッシング」は人気商品である。県内食品メーカーとの共同開発で、三間町産のタマネギが使用され、タマネギの甘さを生かしたコクのあるものになっている。また、1袋7g入り小袋サイズは月1回、市内の学校給食に使用されている。

(3) 本講座への参加は、農学部の場合、資源・環境政策学専門教育コースの授業科目「調査セミナーⅠ」、および、環境保全学専門教育コース（水圏サブコース）の授業科目「水産社会科学実習」の調査・実習と位置付けた。

なお、本稿は、金谷郁・篠原康太郎・中川沙野子・西川智士・松村俊昂・吉田祐希・渡部智大「サテライト・うわじま親子食育講座」（『調査セミナーⅠ報告集』資源・環境政策学専門教育コース、2008年に所収

予定）をもとにしているが、新たな視点とデータをもとに全面的に書き改めたものである。

(4) 以下の資料を参考にして整理した。

『四季彩・うわじま、交歓のまち（第四次宇和島市長期総合計画）』宇和島市、2001年

『2007宇和島市勢要覧 宇和島 伊達十万石の城下町』宇和島市、2007年

『宇和島新時代への道 自立・共生・協働のまち（第1次宇和島市総合計画）』宇和島市、2007年

(3) 水産業の現況

宇和島市は宇和海の恵みを生かした水産業の町として発展してきた。市内には51の漁港があって、全国有数である。まき網や刺網、小型底びき網など漁船漁業のほか、マダイやハマチ、真珠、真珠母貝の養殖も盛んに行われており、宇和島市は日本の主要な養殖産地として知られる。

漁業経営体と漁業従事者数（漁業センサス）は、2,285経営体（1983年）から1,540経営体（2003年）へ、5,043人（1983年）から3,333人（2003年）へと、それぞれ大幅に減少している。漁船漁業と養殖業を合わせた2004年の漁獲金額は403.0億円であり、近年、減少傾向にある。そのなかで、魚類養殖は327.0億円と全体の約81%を占め、それに、真珠養殖43.8億円（10.9%）、まき網12.3億円（3.1%）が続いている。

現在の養殖業は、国内消費の落ち込み・輸入水産物の増加・過剰生産などによる魚価の低迷、漁業者の高齢化、養殖魚餌料となる魚粉の高騰、アコヤ貝の大量死など水産経済経営に深刻な影響を与え、地域レベルを超えて多くの問題を内包している。他方、食の安心・安全に対する消費者の関心が高まり、そうした水産物の安定的供給に向けた生産・加工技術の向上、高い海外評価による輸出の促進など、流通体制の見直しが必要である。

水産課は宇和島市おさかな普及協議会と連携して、魚食普及活動を展開している。おさかな普及協議会は、地場産の魚類への理解を深めて消費の拡大につなげるために、市内の保育園などで「おさかなぴっちぴちパーティ」を開催している。宇和島市お魚ママさん連絡会のメンバーが、魚の生態や栄養に関する人形劇をしたり、魚の名前当てクイズをしたりした後、子供たちは彼女らの指導で鯛めしや鯛あら煮、ハマチ刺身の調理実習を行って試食した。また、おさかな普及協議会は「活き生きおさかな料理教室」を市内の公民館などで開催し、宇和島市食生活推進改善協議会や愛媛県魚食普及推進協議会のお魚ママさんのメンバーが

魚の扱い方やさばき方、料理メニューを説明し、ハマチの伊達揚げなどを調理した。他方、水産課は宇和島漁業協同組合と連携して、学校給食での魚の地産地消を進めている。宇和海産のアジやタチウオ、イワシ、マダイ、キビナゴが宇和島、三間、吉田の小中学校や給食センターで利用された。2006年度の実績として、合計15回で約3.2万食分の魚が納入され、魚の地産地消は積極的に展開されている。そのほか、これらの魚種は松山市や東温市でも利用されている。2007年度の使用量は前年度以上に達する予定で、2012年度の目標を10万食としている。

(4) 地域食材としての水産物

宇和島市特産の地域食材として、水産物ではイワシやエソ、ホタルジャコ、タイ、タチウオ、サメなどがあげられる。これらの調理加工法は地域独自であり、他地域との差異がある。その代表的なものは、じゃこ天、焼きかまぼこの練り製品であり、市内には練り製品製造の水産加工場が多く点在する⁽⁵⁾。

じゃこ天は、ホタルジャコを主原料とし、魚肉に食塩を加えてすり潰したものを成型し加熱した、揚げかまぼこの一種である。これは2007年12月に農水省の「農山漁村の郷土料理百選」にも選定され、魚の骨や皮を魚肉と一緒に使用すること、材料の水晒しを行わないことが、一般のかまぼこと異なる点である。その結果、製法の簡略化、うまみ成分の流出防止、排水処理の不要さといったメリットがある。宇和島市と並んで八幡浜市も、じゃこ天の製造が盛んであるが、魚肉の碎肉方法に違いがみられる。八幡浜市は直接碎肉法（内臓や血液を除くために水洗いした魚体をミートチョッパーにかける方法）であるのに対して、宇和島市が間接碎肉法（水切りした魚体を魚肉採取機にかけて、魚肉部分だけを取ってからミートチョッパーにかける方法）であり、双方で異なった風味を持っている。また、材料によって、ホタルジャ

(5) 詳細は以下の文献を参照のこと。

岡弘康『うまさ満点じゃこ天BOOK』愛媛新聞社、2007年

コのみを使った高級じゃこ天、その他の魚も加えたものなど、多様なじゃこ天がある。

宇和島市の焼きかまぼこは、エソのみを原料に使った焼き抜きかまぼこである。エソは旨味のある白身魚で、かまぼこの高級原魚になっている。焼き抜きは、焼き炉で板面をあぶり焼きし、肉面と側面の順に返しながらか熱、焼き色をつける製法のことである。このかまぼこのルーツは初代宇和島藩主の伊達秀宗が仙台のかまぼこ職人を連れてきたことにあるようだ。現在、宇和島市の焼きかまぼこは、愛媛県の特産品に指定され、ふるさとの名品となっている。

宇和島漁業協同組合では、地域食材による新たな商品開発が積極的に行われている。たとえば、伝統的な掬い漁法で獲った鮮度の良い「すくいちりめん」や、独自のしめ方で処理した「伊達アジ」があり、それらのブランド化も図っている。また、タイのハムや燻製、そば茶漬、味噌漬、ひれ酒、ブリのタタキ、サメのジャーキー、フカひれなどの新たな水産加工品も開発されている。

(5) 宇和島市の郷土料理

宇和島市の郷土料理も多様だが、タイを用いた料理が代表的である⁽⁶⁾。具体的には、活け盛り、鯛そうめん、鯛めしなどがある。活け盛りは尾頭の付いたタイをメインに他の旬の魚や花を豪華に盛り付けたものだ。鯛そうめんは、タイを姿煮した汁を薄めて、そうめんにかけて、ほぐしたタイの身と薬味、具をのせたものである。それから、宇和島鯛めしは、新鮮なタイの刺身を、醤油や味噌、日本酒、砂糖、胡麻を合わせたダシ汁と生卵を溶いたタレに漬け込み、それを温かい御飯にのせ、海苔、ねぎなどの薬味を加えたものであり、じゃこ天とともに、農水省の「農山漁村の郷土料理百選」に選定された。鯛めしは「ひゅうがめし」か

ら派生したものと言われている。その「ひゅうがめし」はアジなどの刺身を卵を加えた醤油タレに漬けて御飯にかけたもので、宇和島市では「六宝」とも呼ばれる。また、類似の料理である「さつま」は白身魚の焼き身と、香ばしい麦味噌をすり合わせ、だし汁でのばして御飯にかけたものである。これは家庭でタチウオなどの雑魚を用いているが、料亭などでは高級魚を用いている。そして、「さつま」は元来、漁師の船上料理だったが、現在、多忙時のかけ飯、宴席終了時の茶漬けになっている。

そのほかには、湯通ししたフカ（小型のサメ）をミガラシ（辛子の効いた酢味噌）につけて食べる「ふかの湯ざらし」、三枚おろしにしたタチウオを竹に巻き付けて醤油ダレで焼き上げた「太刀魚の巻き焼き」、酢で締めた旬の魚を米の代わりにおからで巻いた「丸ずし」などがある。

したがって、このように歴史と風土に根づいて、生活の知恵を生かした地域独自の多様な食材や料理法が見られることから、宇和島市は「ぎょしょく教育」の実践に絶好のフィールドであるといえるだろう。

(6) 産業振興策と食育

宇和島市の基幹産業のひとつである農水産業は、前述したように、後継者不足や従事者の高齢化、経営不振などが進展して衰退傾向にある。新しい宇和島市として合併後、地域浮揚を目指して、新たな総合計画『宇和島新時代への道 自立・共生・協働のまち（第1次宇和島市総合計画）』が2007年11月に公表された。このうち、基本構想が2007年12月の議会で議決され、基本計画は2008年3月に策定された。ここでは、基本構想と前期基本計画のなかで、農林水産振興と食育に関連する事項に焦点を絞って要約しておきたい⁽⁷⁾。

(6) 詳細は以下の文献を参照のこと。

池山一男・一色保子・鈴木玲子『伊予の郷土料理』愛媛文化双書刊行会、1976年

日本の食生活全集愛媛編集委員会『聞き書 愛媛の食

事』(日本の食生活全集38) 農文協、1988年

愛媛新聞社編『四国 旬の味巡り』愛媛新聞メディアセンター、2001年

土井中照『愛媛食べ物の秘密』アトラス出版、2004年

1) 最重点テーマの農林水産振興と食育

総合計画のなかで、宇和島市の目指す将来像は「自立・共生・協働のまち “人と交わり、緑と話し、海と語らう きらめき空間都市”の実現を目指して」である。その実現に向けた6つの政策目標のうち、政策目標1「うわじまの『振興』：活力あふれる産業が展開するうわじま」として、農林水産業資源を生かした食産業拠点の形成、これを柱にした“宇和島産業”の復権と創造、雇用の場の創出を前提に、農林業の振興、水産業の振興などが掲げられている。そして、最重点テーマは「農林水産業を柱とした産業・経済の活性化と雇用の場の創出」であり、7つの重点プログラムが設定されている。これらのうち、3つの最重点プログラムは次のとおりである。

まず、最重点プログラム①「食の郷うわじま！食産業拠点形成プログラム」は、まちづくりの柱となる農林水産業の振興を図り、産業全体の活性化につなげるために、地域の特性と資源を最大限に生かして、四国西南の食産業拠点の形成に向けた取り組みを実施することである。主要な取り組みとして、直売施設の活用や学校給食、市の施設との連携等による季節感あふれる地産地消と食育の推進も明記されている。

次に、最重点プログラム②「きさいやうわじま！体験型観光振興プログラム」は、交流人口の増加、そして、交流から定住への展開を図るために、観光・交流資源を最大限に生かして、体験型の観光機能の強化に向けた取り組みを行うことである。食文化体験など地域の特性・資源を生かした体験メニューの開発促進が、主要な取り組みとして明示されている。

さらに、最重点プログラム③「うわじまで働く！雇用創造プログラム」は、最重点プログラム①と②の積極的な推進によって、雇用機会の拡大につなげようとするものである。

前期基本計画の水産振興策に触れておくと、その方針は四国西南の食産業拠点形成を見すえ、安全・安心でおいしい水産物を提供する新たな時代の魅力ある水産業の実現に向けた取り組みを総合的、計画的に推進することである。具体的水産振興策として、①水産基盤・漁場環境の整備、②漁協合併の支援や漁業経営体の育成など経営体制の強化、③水産物の品質・安全性の向上、④特産品の開発、⑤環境にやさしい水産業の促進、⑥新たな販路の開拓、⑦地産地消の促進と消費の拡大、⑧都市と共生する漁村づくり、⑨離島漁業の再生など、多面的な7つの振興政策が計画されている。食育との関連施策には⑦が相当し、魚食普及及び食育推進事業が主要事業となる。

2) 食育関連の施策

前期基本計画では、農林水産分野以外でも、食育に関連する施策が明示されていることから、それらを略述しておきたい。

まず、「観光の振興」のなかで、体験型・滞在型の観光機能の強化に重点が置かれ、第3の施策として「体験型観光の展開」がある。うわじま虹色ツーリズム（グリーン・ツーリズムとブルー・ツーリズムを合わせたツーリズム）事業で、農山漁村体験のなかで食文化体験などのメニュー開発や人材育成が示されている。

次に、「健康づくり・医療体制の充実」において、予防を重視した幼児期からの食育の推進が示され、「食育の推進」が第2の施策になっている。食育推進基本計画策定事業と食生活改善協議会事業によって、市民主体の食生活改善運動の促進と、関係部局・関係団体の食育推進が記されている。

それから、「学校教育の充実」では、生きる力を育む教育活動の推進が意図され、第5の施策に「学校給食の充実」がある。給食施設整備事業と給食運営事業により、給食体制の充実を図り、安

(7) 以下の資料を参考にして要約した。

『宇和島新時代への道 自立・共生・協働のまち(第1

次宇和島市総合計画)』宇和島市、2007年

全・安心でおいしい給食の提供と地産地消，食育の視点に立った取り組みの実施が示されている。

このように，合併後の新たなまちづくりの指針となる総合計画においても，食育活動の重要性は農林水産業や観光業などの産業分野，そして，健康福祉分野，学校教育分野において明示されている。よって，食育活動は今後の宇和島市における地域政策の核の一つになり得ると判断できる。

(7) 「ぎょしょく教育」の主旨

筆者らが推進してきた，総合的な水産版食育「ぎょしょく教育」の推進には，3つの視点がある⁽⁸⁾。第1に地域の特性を活かすこと，第2に従来の魚食普及を念頭に置きながらも，新たなコンセプトである「ぎょしょく」から構築し直すこと，第3に栄養学や家政学などに加えて，社会学や経済学などの社会科学的なアプローチで検討することである。したがって，「ぎょしょく教育」は，魚の生産から消費までフードシステムの考え方をもとにトータルに把握し，水産分野の食育を体系的かつ動態的に展開することに主眼を置く。

「ぎょしょく教育」では「ぎょしょく」をひらがなにしたところに，大きな意味がある。愛媛県を事例とすれば，「魚触（調理実習や魚に直接触れる体験学習）」→「魚色（魚の種類や魚本来の情報学習）」→「魚職（漁船漁業の生産や流通の現場を知る学習）」・「魚殖（養殖業の生産と流通の現場を知る学習）」→「魚飾（伝統的な魚文化の学習）」という一連の5段階の学習プロセスを経て，「魚食（魚の味を知る学習）」に到達するのが，「ぎょしょく教育」プログラムである。このように，「ぎょしょく教育」は，6つの「ぎょし

よく」に示されるように，魚の生産から流通・消費，さらに生活文化まで幅広い内容を系統的に学習する点に独自性があり，学術的にも，社会的にも重要な意味を持つわけである。

なお，「ぎょしょく教育」には基盤プログラムと展開プログラムがあり，幼児（幼稚園や保育所），小学生とその保護者を対象に，幼稚園や保育所，小学校，卸売市場などで実践活動が展開されてきた。そして，農林水産省「平成18年度民間における食育活動促進支援事業」の補助を受けて，マニュアル作成やカードゲーム「ぎょショック」のツール開発が行われた⁽⁹⁾。

3. 講座の実施内容

(1) 目的・意図

「愛媛大学サテライト・うわじま親子食育講座」は「うわじまをもっとスキになる！ 農業と水産業のまち「うわじま」を徹底的に満喫する！」というテーマで，2007年12月2日に宇和島市三間保健福祉センターで開催された。『親子食育講座を愛媛大学の先生が行います。うわじまの「農水産業」と「食文化」を楽しみながら学びませんか？』というキャッチフレーズにもあるように，本講座は愛媛大学と宇和島市の連携協定にもとづく第1回サテライト事業である。「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームを中心とする愛媛大学と宇和島市が主体となって，本講座は実施された。このプロジェクトチームは，約2年半にわたり愛南町で推進してきた水産版食育「ぎょしょく教育」の実績（2007年1月に「2006地域に根ざした食育コンクール」優秀賞を受賞）を踏まえ，

(8) 筆者ら愛媛大学「ぎょしょく教育」研究推進プロジェクトチームのメンバー4人は，これまでの「ぎょしょく教育」の目的や意義，実践内容などを総括したものを近刊予定である。

若林良和編『ぎょしょく教育 ～愛媛県愛南町発 水産版食育の実践と提言～』筑波書房，2008年

(9) 2007年11月に宇和島市で開催された「第18回宇和島

市産業まつり」にも，法文学部の学生を中心に参加した。愛媛大学のPR・紹介を行うとともに，カードゲーム「ぎょショック」体験コーナーが設置された。小学生を中心に多くの子供たちが集まり，本学部生と対戦した。それに勝利した子供たちには，「ぎょショックマスター認定証」が授与された。

新たなバージョンとして、宇和島市における食育活動の企画を立案した。今回は、水産分野だけでなく農業分野を含めて、第1次産業全体を視野に入れた総合的な食育の試行である。

本講座の目的は次の2つである。第1に「食」に対する正しい知識と宇和島地域の伝統的な食文化を地域住民に学んでもらい、地産地消や地域活性化につなげることで、第2に食育の必要性や重要性を地域全体に波及させる契機とすることである。

そして、本講座の目標は次の3つである。第1に子供とその保護者の両者が参加することで家庭での食育の実践・普及を円滑にできること、第2に講義などの座学だけでなく、調理や試食などの実践を含めて、人間の五感をもとに系統的に理解できるように配慮すること、第3に農産物や水産物に関する栄養の知識にとどまらず、郷土料理を調理し試食することで、地域の産業や文化に対して幅広い理解を深めることである。

なお、本講座は、市内での「ぎょしょく教育」

や食育の普及・啓発のきっかけとするために、市内の学校や幼稚園、保育所の教育関係者、農水産業関係者など、幅広く市民に開放して自由に見学してもらうことにした。

(2) プログラムの内容

本講座は表1のとおり、幼児プログラム(対象：3歳から就学前の幼児)と小学生プログラム(対象：小学校2～6年生の児童)の2種類で構成され、それらが別個に同時進行された。午前9時30分から午後1時40分の予定で、親子による参加で、地場産のタイやアジ、米、みかんなど農水産物や郷土料理について楽しく学ぶことがモットーである。具体的な内容は以下のとおりである。

1) 幼児プログラム

幼児プログラムは、「ぼくもわたしも ものしり博士! しってるかな? わかるかな?」と題して、3歳から就学前の幼児とその保護者を対象とし、29組が参加した。幼児プログラムの目的は、講義形式をとらず、実際に魚や野菜に触れたり、

表1 講座のプログラム内容

幼児プログラム

時 刻	内 容	場 所
09:35~09:45	《開会のあいさつ》	多目的室
09:45~11:45	<p>ぼくもわたしも ものしり博士！ しってるかな？わかるかな？</p> <p>★おさかなに ふれよう ★おさかなの えを かこう ★おやさいのことを しろう ★みかんの ジュースに しろう</p> <p>産地大学の先生と学生といっしょに たのしく あそびましょう♪</p> <p>※休憩はご自由におとりください。</p>	
11:45~12:00	教室移動	
12:00~13:00	《試 食》 鯛めし、アジのみれ汁	
13:00~13:15	《食育講座終了にあたって》	和室

【試食時のご案内】

小さなお子様をお連れの方は、和室をご利用ください。

小学生プログラム

時 刻	内 容	場 所
09:30~09:35	《開会のあいさつ》	魚の教室 (会議室)
09:35~10:05	《講 義 1》 宇和島の水産物に関する講座	
10:05~10:10	教室移動・休憩	みかんとコメ の教室 (生活指導室)
10:10~10:40	《講 義 2》 宇和島の農産物に関する講座	
10:40~11:00	みかんジュースの試飲 教室移動・休憩	調理実習室
11:00~11:30	《調 理》 《魚の捌き方実習1》 アジ	
11:30~11:45	《魚の捌き方実習2》 タイの解体実演	
11:45~12:00	食事準備・休憩	
12:00~13:00	《試 食》 鯛めし、アジのみれ汁	調理実習室 または 会議室
13:00~13:15	《食育講座終了にあたって》	

事務局より

本日は、お忙しい中ご参加いただき、
本当にありがとうございました。

お子様が、生まれ育った宇和島のことをひとつでも多く知り、
宇和島をさらにスキになってくださることを願います。

また、気になる点がございましたら、スタッフまでお申し付けください。



写真1 じゃこ天踊り



写真3 野菜コーナー



写真2 魚コーナー

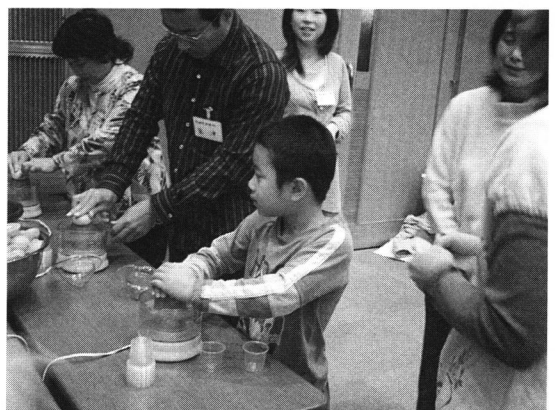


写真4 みかんコーナー

絵を描いたり、クイズやみかん絞りなどの体験を通して、地場の農水産物に対する興味と関心を喚起し、食に関する知識を学んでもらうことである。プログラムは次の2段階で進めた。

まず、9時35分に主催者が1階の多目的室で開会の挨拶をした後、プログラムは開始された。第1段階は9時45分から2時間、多目的室で「愛媛大学の先生と学生といっしょに、たのしくあそびましょう」をモットーに実施した。写真1のように、参加者全員が「宇和島じゃこてんの歌」で、じゃこ天踊りをした。宇和島市の特産品である、じゃこ天を理解してもらうために、お魚博士などの着ぐるみを着た本学女子学生が主導し、全員でその歌に合わせて踊った。

次に、「おさかなに ふれよう」、「おさかなの えをかこう」、「おやさいのことをしよう」、「みか

んをジュースにしよう」という4つのテーマのもとで、魚コーナー、野菜コーナー、ぬり絵・お絵かきコーナー、みかんコーナーが設けられた。幼児は教室内を自由に回って、いろいろと学んだ。魚コーナーでは、写真2のとおり、「魚触」の学習と体験で、地場産の魚介類に触れたり、また、魚のクイズをしたりした。野菜コーナーも、魚コーナーと同様に、地場産の野菜に触れてもらい、野菜のクイズが行われた。このコーナーでは、宇和島市の子育て支援課の主任（栄養士）による栄養講座も写真3のように行われた。彼女はこれまでに市内の幼稚園や保育所での食育活動の経験を持ち、そのノウハウが本講座でも披露された。ぬり絵・お絵かきコーナーでは、実際に見た魚介類や野菜の絵を描いたり、ぬり絵をしたりした。みかんコーナーでは、写真4のとおり、参加者は手



写真5 講義1〔宇和島の水産物〕



写真7 調理〔アジのさばき方実習〕



写真6 講義2〔宇和島の農産物〕



写真8 試食

絞り式の搾汁機で地場産のみかんをジュースにして試飲した。途中、全員に集合してもらい、「プロの技を見てみよう!」と題して、タイをさばいて内臓など各部位が紹介されて、全員が魚の理解を深めた。

第2段階では、12時すぎに、幼児とその保護者は2階の和室に移動して、鯛めしとつみれ汁を試食した。最後に、本学の学部学生が手分けして、幼児とその保護者にアンケートを実施した。

2) 小学生プログラム

小学生プログラムは「宇和島の水産業 宇和島の農業」と題して、小学校4～6年生の児童とその保護者17組が参加した。小学生とその保護者は「講義→調理→試食」の3段階を体験した。講義は、水産業に関わる講義1と、農業に関わる講義2に区分し、宇和島市の地場産品に対する理解を

深めるとともに、その農水産物を愛媛県、日本、世界との関わりで理解できるように配慮して講述された。調理は、アジのさばきを体験し、タイの解体実演をした。試食では、参加者が自分でさばいたアジとタイを鯛めしやつみれ汁にした。

9時30分、2階にある「魚の教室」と名づけた会議室で、本講座を始めるにあたって、主催者代表の開会挨拶の後、そのまま、この教室で実際のプログラムを進めた。9時35分、講義1「宇和島の水産物に関する講座」(30分)では、魚の基本的な知識を講義した。宇和島市で水揚げされている魚をクイズ形式で紹介し、「とる漁業」、「そだてる漁業」、「日本と世界の水産業」を概説した。特に、「とる漁業」と「そだてる漁業」の講義では、写真5のように、宇和島市おさかな普及協議会の会長(吉田漁協組合長)がゲストティーチャ

ーとして授業を担当した。

講義2「宇和島の農産物に関する講座」(30分)では、「みかんと米の教室」と名づけた生活指導室に移動して、写真6のとおり、10時15分から農作物の旬や流通、宇和島市特産であるみかんの学習をした。講義は小学生への問いかけを中心とし、みかんを配って、おいしいみかんの見分け方も学んだ。その後、休憩時間をはさんで、地場産みかんを手絞り式と自動式の2種類の搾汁機を用いてジュースにして試飲した。

調理は11時過ぎから、2階の調理実習室に移動して行った。「魚の捌き方実習1」では、「アジをさばいてみよう!」と題して、愛媛県魚食普及推進協会のお魚ママさんの指導で、写真7のように、小学生各自が包丁をもって、実際にアジをさばいた。さばいたアジはつみれ汁にされた。11時半からの「魚の捌き方実習2」では、「プロの技を見てみよう!」と題して、お魚ママさんによるタイの解体実演を小学生が見学し、このタイは試食用の鯛めしになった。

12時過ぎから、小学生とその保護者は写真8のとおり、2階の会議室でアジとタイの郷土料理を試食した。この料理は幼児プログラム参加者にも振舞われた。本講座で試食した鯛めしとつみれ汁の調理法を説明した「愛媛大学サテライト・うわじま 親子食育講座 今日のレシピ」(提供:愛媛県魚食普及推進協会)が保護者に配布された。これは、本講座がきっかけになって保護者が自宅で作ってみたいと思った場合の参考になると考えたからである。そして、試食後に、本学の学部学生が手分けして、小学生とその保護者を対象にしたアンケートを実施した。

4. 教育的な効果と評価

本講座のなかで、「ぎょしょく教育」の部分に限定して、その効果と評価を把握するために、参加者(幼児、小学生と、その保護者)を対象にした簡単なアンケートが実施された。アンケートは当日(平成19年12月2日)の講座実施後に他計式

で行った。なお、本稿では、小学生とその保護者に関する暫定的な検討を行うことにする。愛南町での実施分も併せた最終的な効果測定は別途、詳細に行う予定である。回答数は小学生18人(回収率95%)、保護者22人(回収率71%)であった。

まず、小学生における肉・魚料理の志向性は、図1のとおり、肉料理が約55%と優位にあり、その理由は肉の食べやすさにあるようだ。この点を念頭に置いて、魚料理の食べ残し状況、箸を用いた骨取りの状況をみると、食卓に並んだ魚を残さずに食べるという回答が約67%、魚を箸で骨から身だけを取って食べられる小学生が約78%である。したがって、肉料理を好むものの、魚も食べ慣れ、その食べ残しが少ないという地域の独自性もうかがえる。

タイやアジのマル姿(魚体そのままの姿)に対する認知度をみると、約39%のアジに対して、タイが約56%と高かったものの、全体の認知度は半数程度にとどまる。それらの認知度を肉・魚料理の志向性との関連でみると、図2のとおり、明白な相違が見られる。タイやアジのマル姿を知らない小学生は肉料理を好む場合が多い。換言すれば、当然、魚料理を好む小学生は魚の認知度が高いという傾向にある。こうした傾向の要因はいろいろと考えられるが、魚への興味・関心が想定できる。今回の小学生は肉料理が好きでも魚料理を食べていることから、より一層、魚に対する興味や関心を高める必要があり、「ぎょしょく教育」の実施は意義深いと言える。

本講座実施後の魚に対する児童の関心度であるが、図3のように、「本講座を受けて魚に興味を持てた」というのが約84%に達した。さらに、家庭での魚料理の希望も、図4のとおり、「家庭でもっと魚料理を作ってもらいたい」という児童が約61%に及んだ。小学生の感想欄(自由記述)には、「魚の心臓が恐ろしかったが、見られて良かった」や「もっと魚料理を覚えたい」など肯定的な回答が数多く寄せられた。

次に、参加した保護者は母親(約82%)と祖母(約14%)であった。参加者の80%以上が魚をさ

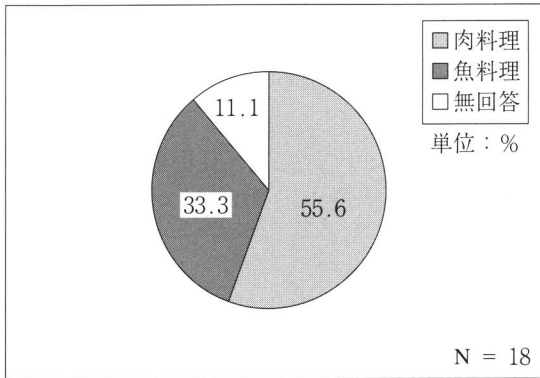


図1 肉料理と魚料理の志向（小学生）
「肉料理と魚料理のどちらが好きか」

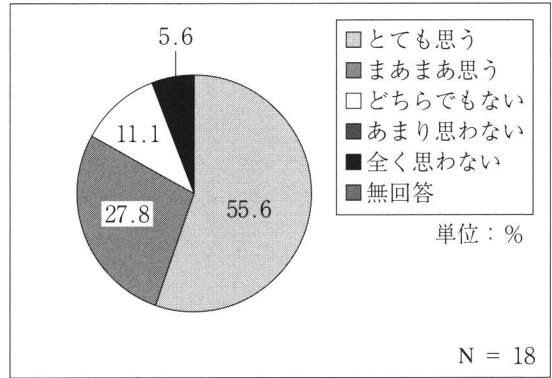


図3 講座実施後の魚に対する関心度（小学生）
「講義後、魚に興味をもてたか」

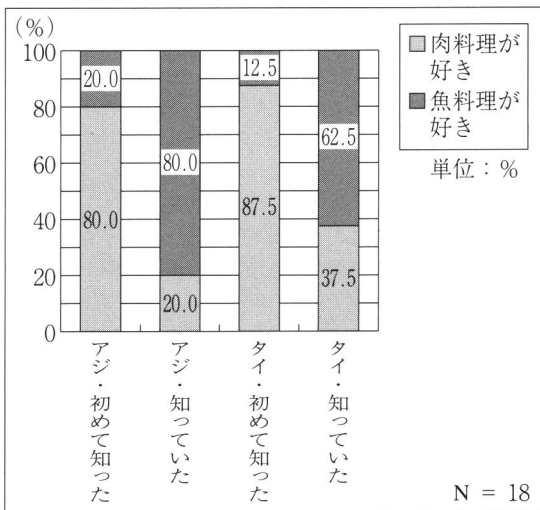


図2 アジやタイの認知度 & 肉料理と魚料理の志向（小学生）
「アジやタイを知っていたかどうか」と「肉料理と魚料理のどちらが好きか」

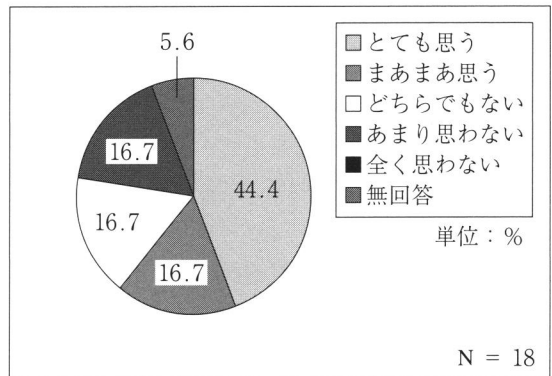


図4 家庭での魚料理の希望（小学生）
「もっと魚料理を作ってもらいたいか」

ばけるようで、この比率は大都市部に比べてかなり高く、地域的な特徴を示している。調査前1週間における家庭での肉・魚料理の頻度をみると、肉料理のほうが多かった家庭が約70%近くに及び、これは小学生の肉好きを裏付けるものでもある。今回の参加者は家庭で日常的に調理する可能性が高いと思われる母親や祖母が多く、調査前1週間で魚料理が食卓に並ぶ頻度の低い理由は、前述した子供の肉好き以外に、いろいろ考えられる。たとえば、図5のように、肉料理の多い家庭ほど魚をさばけない保護者が多いことから、魚の

調理法の面倒さ、さらには、包丁扱いの難しさが想定できる。そのほかに、肉の安価さなども考えられる。したがって、魚に対する認識を深め、魚の良さ・魅力を理解してもらう一方、包丁の正しい使い方、魚の適切なさばき方を伝えていく必要があるだろう。そうした契機となる「ぎょしょく教育」の役割は極めて重要だと考える。

本講座受講後における魚料理の頻度については、図6のとおり、今後、魚料理を食べる頻度を増やすと考えた保護者が80%近くに及び、減らすとした保護者はゼロであった。また、「今までと変わらない」という回答者5人は、調査前1週間は魚料理のほうが多かったと答えた。したがって、「ぎょしょく教育」が魚食の頻度増大に向けた契機になったものと推測できよう。保護者の感想欄（自由記述）も、小学生と同様に、「普段、子供

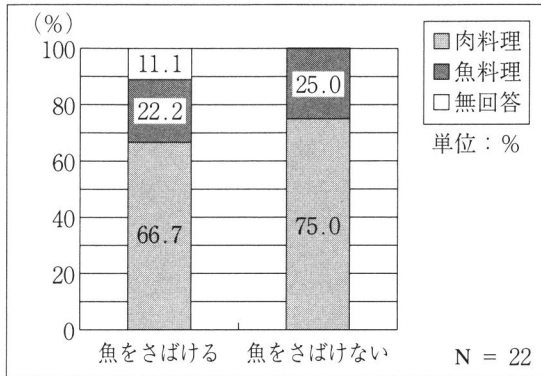


図5 魚のさばき & 肉料理と魚料理の頻度(保護者)
「魚をさばけるかどうか」&「肉料理と魚料理のどちらが多いか」

に魚をさばくところを見せることがないので、良い機会だった」、「体験型の講座なので、理解しやすかった」などの肯定的なものが大多数であった。

以上のことから、小学生と保護者のアンケート結果からみる限り、筆者らが当初に意図した「ぎょしょく教育」の2つの目的と3つの目標は、ほぼ完遂したものと思われる。

5. 地域協働化の展開

本講座を円滑に実施するために、事前の打ち合わせが2回、宇和島市役所で開催された。第1回の打ち合わせは9月に、当日に中心となる実務担当者12人が集まって、全体的な方向性を協議した。そして、第2回の打ち合わせは関係者全員に拡大して、10月に行った。その際の参加者は表2のとおり、産（宇和島市おさかな普及協議会）・学（愛媛大学）・官（宇和島市役所）の関係者23人である。筆者は、今後のことも考慮すれば、市役所の部署を超えた対応が必要だと考え、教育関係、健康保健関係、農林水産・商工観光などの産業関係の3分野、それに企画調整課の職員に参加要請した。打ち合わせの検討内容は、①愛媛大学の「ぎょしょく教育」取り組みの紹介、②宇和島市水産課の魚食普及と地産地消に関する取り組みの紹介、③本講座の実施計画案に関する意見交換であった。特に、③については、当日に向けて準

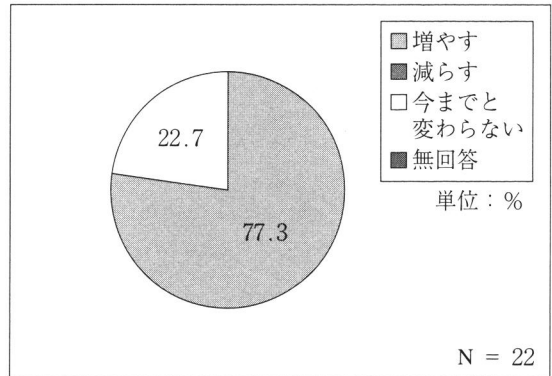


図6 講座実施後の魚料理の頻度（保護者）
「今後、魚料理を増やすか」

備の詳細を検討した。

そして、チラシを10月下旬から配布するとともに、市の広報誌（『広報うわじま』11月号）など様々なメディアを利用して、参加者募集が開始された。参加費無料で、当初の募集定員は幼児プログラム親子ペア25組50名、小学生プログラム親子ペア15組30名であった。

本講座開催当日の参加者は講座参加者79人のほか、愛媛大学関係者29人、市役所関係者8人、水産関係者8人（愛媛県漁連職員1人、お魚ママさん6人、宇和島市おさかな普及協議会1人）であった。市役所関係者では、企画調整課3人、農林課2人、水産課2人、子育て支援課1人の合計8人の協力があつた。彼らは受付、みかんや米の搬入と、みかん搾汁と試飲の補助、魚の搬入と調理補助などを担当した。そして、子育て支援課の主任（栄養士）は幼児プログラムで、自前の教材を用いて野菜や魚に関わる栄養講座を実施し、プログラムの質的向上に大きく貢献した。

使用した食材は関係団体からの無償提供によるものであった。水産物では、タイが愛媛県魚食普及推進協議会から、アジが宇和島市おさかな普及協議会から、それぞれ提供された。そして、鯛めしに用いた三間米や卵は農林課の依頼でJAえひめ南から、さらに、みかんも農林課の事業を活用して提供された。

本講座の開催案内と募集は市役所の関係部署を

表2 講座実施に向けた打ち合わせ会の参加者

日時：平成19年10月11日 午後1時30分～ 場所：701会議室

No	所 属	役 職	氏名
1	愛媛大学	農学部	教授
2		農学部	准教授
3		地域創成研究センター	准教授
4		連合農学研究科	特定研究員
5		社会連携課	社会連携チームリーダー
6		社会連携課	社会連携チーム部員
7		社会連携推進機構	職員
8	宇和島市	生涯学習課	課長補佐兼生涯学習センター係長
9		学校教育課	指導係長
10		教育総務課	主査
11		番城幼稚園	主任教諭
12		子育て支援課	専門員兼保育係長
13		子育て支援課	主任（栄養士）
14		水産課	水産係長
15		水産課	主事
16		健康増進課	栄養士
17		三間支所 環境福祉課	管理栄養士
18		商工観光課	雇用対策係長
19		農林課	果樹振興係長
20		企画調整課（サテライト担当）	課長補佐兼企画係長
21		企画調整課（サテライト担当）	企画係担当係長
22		企画調整課（サテライト担当）	主事
23	宇和島市おさかな普及協議会	会長	

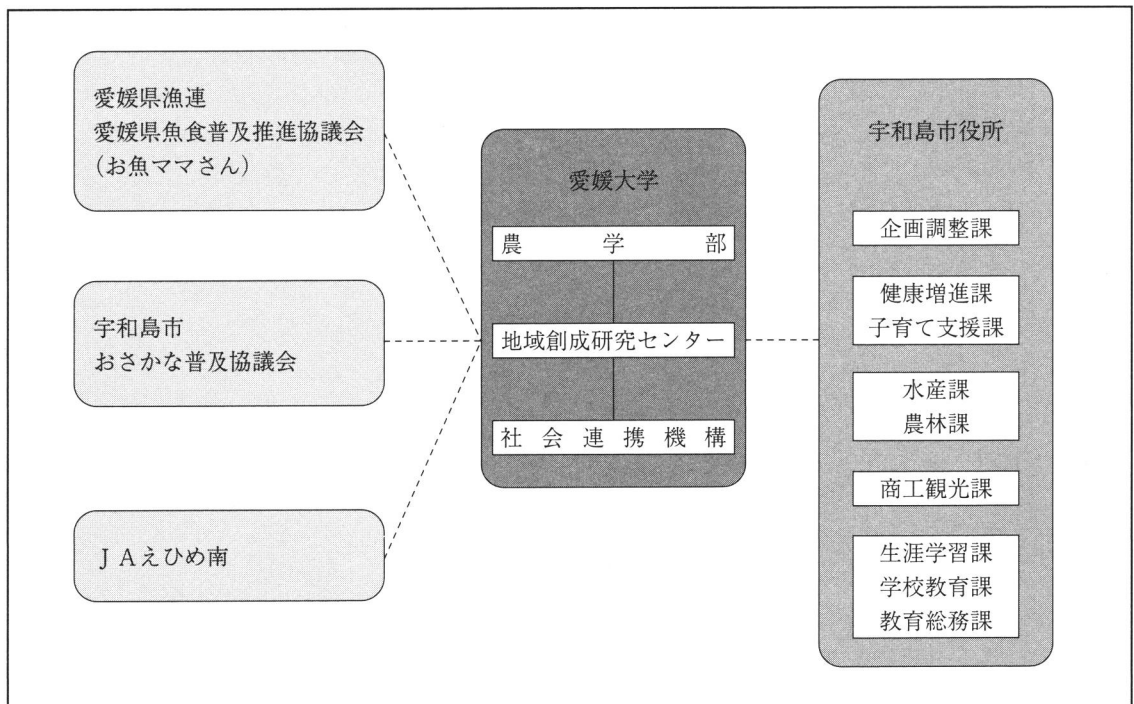


図7 講座に関する地域協働化

通して広く行われた。市内の各小学校へは教育委員会を通して、市内の幼稚園や保育所、栄養士関係者へは子育て支援課や健康増進課を通して、それぞれ案内が行われた。また、参加者募集には、コープえひめの宇和島地区理事の協力も得た。

そして、今回のプログラムで中心となる調理では、お魚ママさんの絶大な協力があった。お魚ママさんは、愛媛県魚食普及推進協議会が地域に密着した魚食普及活動を展開するために育成された中心的なリーダーである。愛媛県の補助による「お魚ママさん養成（特訓）セミナー」の修了者をお魚ママさんとして協議会が認定した。彼女らは魚の知識と調理に関するエキスパートであり、料理教室などの地域イベントにボランティアで参加してくれる貴重な人材である。今回は愛媛県漁連の職員（魚食普及担当）1人とともに、市内在住のお魚ママさん6人が協力してくれた。

以上のことから、本講座は図7のような連携・協力のもとに円滑に推進され、その完遂は産・学・官の協業による所産と言えるだろう。

6. おわりに

本稿を終えるにあたり、「うわじま親子食育講座」の特色、効果と評価、地域協働の3点について総括しておきたい。

まず、「うわじま親子食育講座」の特色として、次の7点が指摘できる。第1に、講座の対象範囲を就学前の3歳の幼児から小学校6年生の児童までに拡大して、2種類のプログラムを準備し、それぞれのプログラムを同時進行させたことである。第2に、講座実施後も、家庭での食育の実践や普及が円滑にできるように配慮して、幼児・小学生とその保護者（両親や祖母など）のペア参加を前提としたことである。第3に、「ぎょしょく教育」の水産分野にとどまらず、農業分野にも拡大し、宇和島版の総合的な食育を試行したことである。第4に、2種類のプログラムともに、座学（講義）だけでなく、実践（調理や試食）を含め、五感を用いて総合的に理解できるように配慮した

ことである。第5に、単なる農産物や水産物に関する栄養の知識だけでなく、郷土料理を調理し試食することで、地域の産業（農水産業）や文化に対する幅広い理解が深められたことである。第6に、「ぎょしょく教育」や「食育」の普及・啓蒙のきっかけとするために、市内の住民、学校・幼稚園・保育所の教育関係者、農水産関係者などに、本講座を開放したところ、約20人の見学者があったことである。第7に、主催・共催・協賛・後援のもとで、単なる形式ではなく、実質的に産・学・官が協働で実施し、本格的な食育活動の端緒となったことである。

次に、「うわじま親子食育講座」の効果と評価であるが、参加者に対するアンケート結果からも、また、見学者の意見からも、プラスの積極的な評価を受け、十分な効果があったものと判断できる。参加者の評価と効果は前述したとおりだが、見学者からも「コンセプトがしっかりしていて、効果的である」、「今後の企画に参加したい」など肯定的な意見が多かった。今後も追跡調査を予定しており、より体系的な検討を進めていく予定である。

それから、「うわじま親子食育講座」の地域協働については、本講座の開催により食育関連の企画や事業の地域協働に向けた基盤づくりの第一歩として資することができたと思われる。市役所内の各部署の連携や協力については、企画調整課を通して10月に打ち合わせの参加を要請したところ、多数の参集があった。そして、当日の講座補助、プログラムの質的向上、講座の案内と募集などで積極的な協力があり、これが一つの契機となって、部署を超えてスムーズな連携が取りやすくなった。それから、地域諸団体とその関係者からは、食材の提供に加えて、当日のプログラムで積極的な参加や補助があった上に、好意的な評価と今後の惜しみない支援と協力が約束された。ただし、地域諸団体、さらには、地域住民の参加と協力については、今後、質的にも量的にも一層の拡充が不可欠であり、地域のネットワーク構築をもとにした本格的な地域協働化が求められる。

今後、宇和島市の食育に関わる活動や事業に関する横断的な組織づくりが急務とされ、また、各部署や各地域諸団体で実施されている食育関連事業や講座などを総体的に把握し、それらの有機的で効率的な連携を模索する必要がある。その際に、愛媛大学の支援も期待されており、食育事業に対する連携や協力に加えて、宇和島市食育推進計画の策定にも貢献していく予定である。