

発表番号	チーム名	京都のお魚大好き隊
	担当者 【所属名】	井谷 匡志、竹野 功重、栗川 喜朗【水産課】 坂本 泰子【食の安心・安全推進課】
Ⅱ - 3		

タイトル	水産流通・加工業者と学校栄養教諭・栄養士とのマッチング ～ 府内産水産物を府内の小・中学校へ ～
------	---

アピール ポイント	子供たちは「本当は」京都の魚が大好きです。 ～気づきの連鎖魚大好き人間が増え、取組が自転・循環～
--------------	---

背景	<ul style="list-style-type: none"> ・京都府ではトビウオ、ハタハタなどの大衆魚がたくさん獲れ、地元ではおいしく食べられているが、その多くが養殖魚の餌や冷凍用となり価格が安い。 ・小学校等の栄養教諭は給食で地元産の食材を使いたいと思っており、野菜や米で地産地消を進めているが、メイン（主菜）となる食材が手に入らない。 <p>⇒ <u>なぜ、京都府の魚が府内の給食で使われないの？</u></p>
----	---

改善 内容	<ul style="list-style-type: none"> ・献立をつくる栄養教諭に京都の魚を「知ってもらう」「見てもらう」「食べてもらおう」そして「提案をもらう」。 ・他の組織からも<u>応援・協力してもらう</u>（市町教育委員会、学校栄養士協議会、環境関係のNPO法人、府立大学等）。 ・府の職員が授業に出向き、<u>子供たちと対話する</u>。（なぜ魚が嫌いなの？）。 ・以上を踏まえ、<u>流通・加工業者と対話</u>し、供給方法を考える。 ・一度ではうまくいかないの、学校や給食センターと<u>何度も何度も対話する</u>。
----------	--

成果	<ul style="list-style-type: none"> ・流通・加工業者と学校が食材の品質・配送・決済方法について互いに了解でき、木津川市、久御山町の学校給食で府内産水産物が<u>定期的に利用された</u>。 ・子供たちは「<u>新鮮なお魚がおいしいこと</u>」に気づきました。さらに、栄養教諭が漁村でワカメ刈りなどを体験し、子供たちに「魚を獲っている人」のことを紹介。その人のことを思うことで、<u>魚が嫌いだった子供も魚好きに</u>。 ・活動を聞いた短大の栄養学の先生から、将来、母親や栄養士となる学生に、和食の基本である魚食についての講義を依頼される。学生たちは<u>魚食の良さ</u>に気づき、産地見学等の行動を開始。 ・栄養教諭への勉強会を共催したNPO法人の協力により、社員食堂の担当者や運営法人を集め、府内産水産物の試食・勉強会を開催。その結果、ワコール、村田製作所、堀場製作所、オムロン等の社員食堂で府内産水産物の利用を開始。
----	--

今後の 展開	<ul style="list-style-type: none"> ・供給量が不足してきたため、加工設備を充実。漁業者と協力し原料供給を充実。 ・学校の献立表等で紹介された府内産水産物を、スーパー等へ情報とともに供給。 ・社員食堂で府北部観光について宣伝（丹後へ魚を食べに行こう）。 ・社員食堂の運営会社を通じ、福祉食堂や病院食堂での利用推進を開始。
-----------	--

府内産水産物を府内の小学校へ 子供たちは「本当は」京都の魚が大好きです

献立を作成する栄養教諭

見てもらう
(見学会)

見る



提案してもらう

聞く

知ってもらう
(勉強会)

嗅ぐ
味わう

食べてもらう
(試食会)



見学会等を共催

対話

気づき

70gで70円以下の食材
〇〇月に提供したい
水揚げ風景を撮影したい
学校に授業に来て欲しい
→ **給食で利用開始**

触る



栄養教諭が
ワカメ刈り体験

活動の広がり



府職員による
お魚の授業

五感で
感じる

意見交換会

関係者を紹介

社員食堂で利用開始

和食(魚食)文化
を次世代に
継承

学生が産地見学等の行動開始

気づき

ZPO法人
ZPO法人

京都府地球温暖化防止活動推進センター
京都グリーン購入ネットワーク