

⑫新松浦漁協女性部

人が生きていく上で最も大切なのは「食」であり、それは、親子のコミュニケーションにも関係しています。近年、様々な事件を起こす子供達が増えてきました。それは「食」のみだれにも関係があると考えられます。だからこそ、家族揃って食事ができる環境作りが大切ではないでしょうか。私達女性部の活動のひとつに親子料理教室というのがあります。魚食普及活動や、子ども達向けの食育活動をしていて、とても貴重な活動のひとつです。

地元の小学5年生を対象に、その日は給食をやめ、朝から下処理もしていないアジとの格闘です。



昼の献立として近所の田んぼを借りて作った米を、炊き込みご飯に、新鮮なアジを刺身とフライに、骨に付いた実をスプーンで取ってすり身汁に、子ども達が切った太い千切りキャベツ。とても豪華なメニューの完成です。親子での参加、おばあちゃんとの参加と様々ですが、丸ごとの魚を自分の手でさばいて調理している子ども達の目は輝いています。

何より、魚に対するイメージが変わり、魚料理を普段あまり食べない子ども達が、「美味しい!」とおかわりをする姿をみていると、十年以上続いているこの活動をこれからも継続していかなければと思います。又、新たに数年前から都市部の中学・高校生の修学旅行生を共に体験するという活動を始めました。最近、スーパーに並ぶ魚は切り身の状態、まして一匹丸ごとの魚を最初からさばく、とても貴重な体験です。ウロコをとり、頭と内臓を取って、三枚におろす。新鮮なアジでつくるアジフライは、私たちにとっては、なんでもない普通のアジに、子どもは目を輝かせ美味しいと感激してくれます。最後は骨せんべいにして全てを食べつくします。近年手を加えないで簡単に口にすることができる食品が溢れる子ども達の魚離れが深刻な問題になる中、私達女性部が行う、魚料理教室は食育の面からも大変意義のある活動だと思います。



そして活動に参加してくれる子ども達が大人になったとき、次の世代までも食育活動をつないでくれることを願っています。

