

びわ太郎 いただきます 元氣ながさき おいしか県 食育通信

長崎県食品安全・消費生活課 電話 095-895-2366 FAX095-824-4780

<https://www.facebook.com/びわ太郎の食育日記>



令和2年
53号
9月

令和2年度長崎県食育推進活動表彰

8月4日に授賞式を行いました。この賞は、社会的貢献度が高く他のモデルとなる実践的な食育活動に取り組んでいる個人及び団体に対する長崎県知事表彰です。

本年度は、個人1名と3団体が表彰されました。おめでとうございます。



いぬづか

●犬束 ゆかり さん (個人)

漁場環境保全を妨げる藻場の食害魚であり、独特の臭みで食用には不向きとされてきた「イスズミ」の調理方法の考案と食用利用拡大に向けた活動、地元小中学校での魚の調理実習などを通して、食害魚の利用促進や魚食普及に貢献されました。



しゃかいふくしほうじんせいざかい せいざほいくえん

●社会福祉法人星座会 星座保育園 (団体)

長崎市中心部に立地する園舎ビルの屋上を利用して「伝統野菜」などを園児と共に栽培し、ホームページでの情報発信、感覚・味覚教室の実施、長崎市保育園研修における「伝統野菜・地産地消」食材を使った企画実施など、地産地消・伝統文化を通じた食育の推進に貢献されました。



しもごとうちくぎょぎょうしかい

●下五島地区漁業士会 (団体)

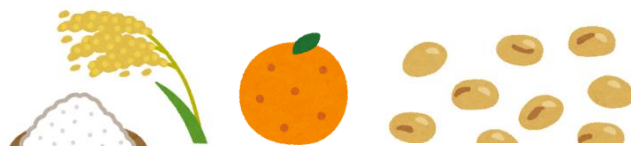
地元の学校で五島市の水産業に関する講話や、旬の魚の調理講座などの水産教室を行うほか、地域イベントにも出展し鮮魚の調理方法を説明するなど、漁業士（漁業者）としての経験を活かし、魚食普及や地元の水産業の活性化に貢献されました。



さいかいのうぎょうきょうどうくみあい

●ながさき西海農業協同組合 (団体)

小学校において、地域の特産物である米、みかん、大豆などを児童と共に栽培し、児童が学んだ農産物の知識・発見したことなどをまとめた「壁新聞」のコンクールも実施するなど、農業の体験を通して食育の推進に貢献されました。





ボランティア活動報告



長崎地区漁業士会 ～水産教室～

① 実施日時 令和元年 10月16日 (水)
 開催場所 西海市立大島東小学校 (西海市) 対象者 児童5年生 37名

西海大崎漁協青壮年部、西海市等の協力のもと、魚のまち長崎応援女子会の料理研究家赤崎先生や漁業士等を講師に水産教室 (第14回目) を開催しました。

漁業士がロープワークを指導し、青壮年部が養殖トラフグへの餌やり体験を指導しました。

その後、マアジ3枚おろしを実演し、児童がさばき、アジの黒ゴマパン粉焼きを調理しました。食後には食育の講話もありました。

児童が「3枚おろしは難しかったが、うまかったです」、「教えてもらったことを周囲の人たちに伝えていきたい」などの感想を寄せてくれました。

子供たちやPTAの方にとっても、貴重な経験になったようです。



アジさばき方実演



三枚おろし実習 (アジ)



調理の様子



食育の講話

ブリの刺身



アジの骨せんべい

アジの黒ごまパン粉焼

アジで出汁をとった味噌汁



② 実施日時 令和2年1月10日 (金)
 開催場所 精道三川台高等学校 (長崎市) 対象者 生徒1年生 33名

漁業士が実際に使っている刺網を見せながら、刺網漁業の説明をしました。その後、生徒は直に網を触り、各漁業士へ質問をしました。

次に漁業士がカンパチ、マアジのさばき方を実演した後、生徒たちがマアジを3枚にさばきました。さばいたマアジはカレー粉焼きに調理し、試食しました。生徒のほとんどが、今回初めて魚をさばくということでしたが、漁業士の指導を受けて、うまくさばくことができました。

今後、地元の魚を積極的に食べてもらい、地産地消に繋がってほしいと思います。



さばき方の実演



さばき方の指導



試食の様子



壱岐地区漁業士会 ～水産教室～

実施日時 令和2年2月12日(水)

開催場所 壱岐商業高校(壱岐市)

対象者 生徒2年生 63名

壱岐商業高校生を対象に壱岐市と共催で水産教室を開催しました。

生徒たちは、壱岐の水産業についての講話後、ブリを使った三枚おろしの方法を習いました。

生徒たちは班に分かれ、予め用意したブリ、ヒラマサのさく状のブロックから刺身を作り、「あら」を使って味噌汁を作りました。刺身作りでは、鮮度が新しいために、包丁を入れると身が動くことに、驚きの声を上げる男子生徒もいました。

盛り付けも工夫し、生徒たちは自ら調理した料理を美味しくいただきました。

この取組みをきっかけに、自ら魚を捌いて食べる機会が増えることや、水産関係の仕事につく生徒が出てきてくれることを期待します。



地域の活動報告

西山台保育園(長崎市) ～野菜の苗や種を植えよう～

実施日時 令和2年5月7日(木)

開催場所 西山台保育園舎の2Fベランダ

対象者 3歳児



① プランターに土を入れる ②野菜の苗や種を植える ③立て札を立てる ④水やりをする

「みどりいろのたね」の絵本を読み、どうやって野菜が育つか、水やりの大切さを前もって伝えておきました。実際に葉を見る機会も少ないので、植える前にどの葉が何の苗かを説明しました。皆で楽しく植えることができました。水やりも積極的に続くようお当番の話をし、順番にできるようにしたいです。今後、育てた野菜を収穫し、調理して食べる予定です。

壱岐市立筒城小学校 ～給食感謝集会～

実施日時 令和2年1月24日(金)

開催場所 壱岐市立筒城小学校(壱岐市)

対象者 児童50名

学校栄養職員の先生にご来校いただき、給食センターの1日について、たくさんの写真を用いながら、詳しくお話いただきました。児童も写真に釘付けになり、初めて見る給食センター内の大きな機械や、食材の量に驚く姿も見られました。

毎日いただいている給食に、多くの方々が関わってくださっていることを知り、感謝して残さずいただくという気持ちも持てたようでした。また、児童が日頃の感謝を込め、学校栄養職員の先生、給食センターの方々、給食のお世話をしてくださる用務員さん、パン屋さん、牛乳屋さんに感謝の手紙を書き、お渡ししました。

その他、事前に各学級で考えた給食標語の発表を行いました。給食標語を考えたことで、児童も「食」に対する気持ちを新たにすることができました。



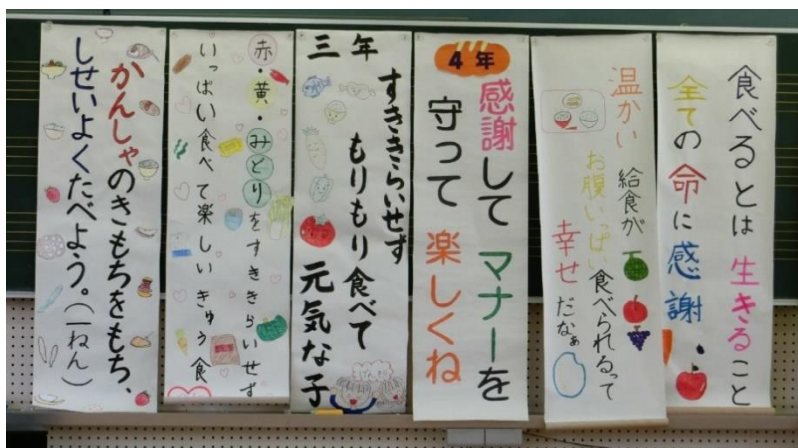
感謝状の贈呈・感謝の言葉



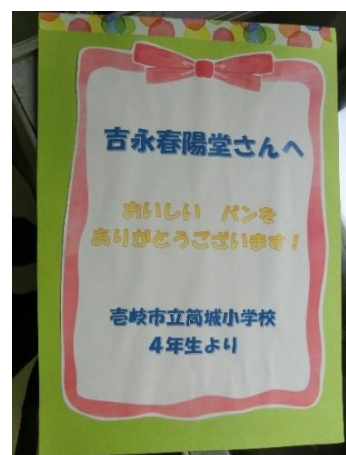
給食目標の発表



感謝状



給食標語



かめりあこども園・かめりあ保育園(大村市)

～自然の恵みに感謝する～

①

実施日時 令和2年6月

開催場所 かめりあこども園・かめりあ保育園

対象者 0・1・2歳児

とうもろこしの皮むき、おやつで食べました。



② 実施日時 令和2年6~7月
開催場所 かめりあこども園・かめりあ保育園 対象者 4・5歳児



自分たちで育てた夏野菜を収穫し、給食に使用しました。



もったいない「食品ロス問題」

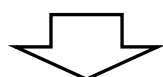
食品ロス削減推進法により、10月は「食品ロス削減月間」
10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。

食品ロスの発生状況と課題

- 国内の食品ロス発生量（平成29年度推計値）→約612万トン（国民一人一日あたり約132g）
〈生活系：約284万トン、事業系：約328万トン〉
- 日本の食糧自給率（カロリーベース）は約4割であり、約6割を輸入に依存
- 食料の生産に伴うCO₂排出量は全体の排出量の約25%を占めており、廃棄された食料の処理のためにもCO₂が排出される。
- 一般廃棄物の処理費用は約2兆円/年間（長崎県は約280億円/年間）
- 「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（2015年9月25日採択）において言及

【食品ロス削減の意義】

- 食料自給率が低く、食料を海外の輸入に大きく依存する一方、大量の食品ロスが発生しており、その削減が重要。
- CO₂排出量の削減による気候変動の抑制が図られるほか、地方公共団体の財政支出の軽減が図られる。
- また、食品の生産や廃棄に関わるエネルギー・労働力の無駄が少なくなることや、生物多様性の損失を抑えることも期待できる。



これら課題を解決するため、現在、県では食品ロス削減推進法に基づき、「長崎県食品ロス削減推進計画」策定の準備を行っています。

県からのお知らせ



毎月19日は『食育の日』

食育の「食」という言葉が「しょ→初→1、く→9」ということで19の数字を連想させる、また「育(いく)」という言葉も「19」の数字を連想させることから毎月19日が「食育の日」となりました。国の第1回食育推進会議が2005年10月19日に開催されたことも配慮されたそうです。毎月19日を「食育の日」とすることで、継続的に食育を実践してほしいという願いもあります。月に1度は「食」のことを考え、家族や友人と楽しく食卓を囲み、健康へつながる実践をしましょう。

長崎県食育ボランティア制度をご活用ください

地域活動や学校、幼稚園、保育所等で、食育活動を支援するための知識・経験等のお話、郷土料理などの調理実習等を体験できる食育ボランティアの皆さんがいらっしゃいます。ぜひ学びたいという方は、当課までご連絡ください。



『間違い探し』 間違いは7箇所 間違いを見つけて脳を活性化させましょう。 答えはホームページ掲載中！



52号の答えは→ ① 飛行機の窓 ② ビーチボールの色 ③ 馬のしっぽの長さ ④ 雲の数
⑤ 水しぶきの数

びわ太郎食育通信に掲載する食育活動の情報をお寄せ下さい。

この紙面への掲載の参考とさせていただきます。

県内各地域での食育に関する取り組み、お知らせをお寄せ下さい。

《送り先》〒850-8570

長崎市尾上町3-1

長崎県食品安全・消費生活課

TEL 095-895-2366 FAX 095-824-4780

《ホームページ》<https://www.pref.nagasaki.jp/section/shokuhin/>

《メールアドレス》s160701@pref.nagasaki.lg.jp

長崎県 食品安全 検索

新型コロナウイルス感染症拡大を防ぐため、外出先からの帰宅時や食事前など、こまめに手を洗いましょう。

メールアドレスが変更になりました。

