

# アマモすくすくプロジェクト！

## ～食育編～

2月13日(木)に深江ブループロジェクト活動組織と大野木場小学校の5年生が、水産多面的機能発揮対策事業の一環でアマモ場の近くで獲れた魚や海藻を使って食育学習を行いました。

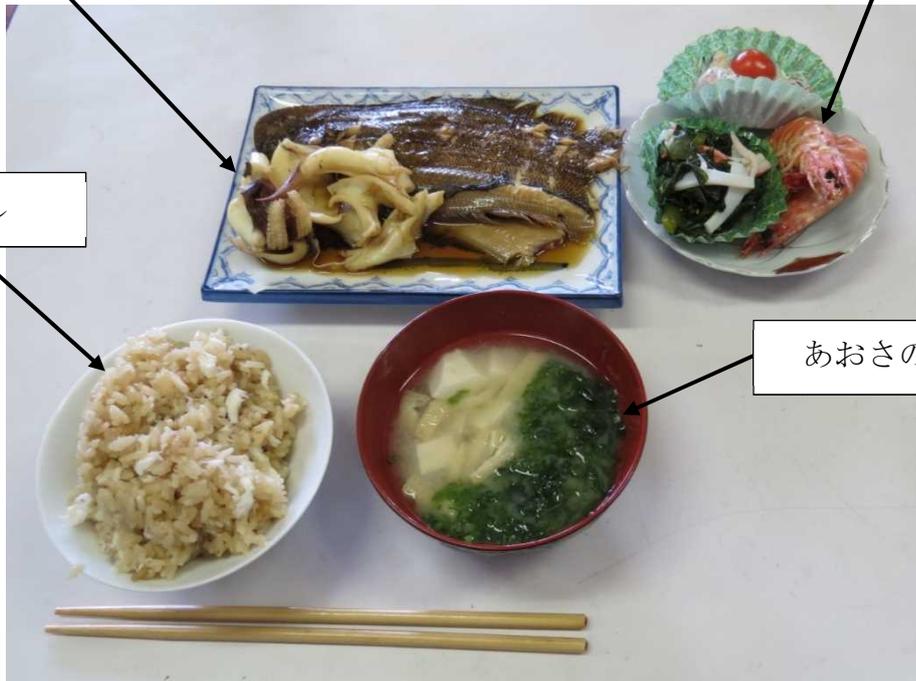
<本日のメニュー>

シタビラメの煮付け  
幸イカの煮付け ※1

ワカメと幸イカの酢味噌和え  
ヒジキと大豆のサラダ  
車エビの塩焼き

鯛めし

あおさの味噌汁



(水産物のフルコース料理完成)

※1 幸イカ…甲イカのことを深江町漁協では「幸イカ」として商標登録されています。

まず、ステンレスのたわしを使ってシタビラメ(地元の愛称：くっどこ)の鱗を取ります。魚を捌いたことがない児童が多く、ぬめりがあるため鱗取りに苦戦する児童や内臓処理をするときに悲鳴をあげる児童がいて和気あいあいとした調理体験になりました。



(シタビラメの鱗取り)



(下処理完了)

次に、幸イカを捌きましたが墨で手が真っ黒になりながらも上手に皮を剥ぐことが出来ました。捌き方を教えてもらった児童は、簡単に短時間で下処理を終え見ている人たちから「綺麗に捌けている！」と拍手がおこりました。



(幸イカの下処理)



(皮を剥ぐ様子)

下処理を終えたシタビラメと幸イカを鍋に入れて煮付けを作ります。また、車エビをフライパンで塩焼きにします。他にもワカメを茹でたり、鯛めしを炊いたりして時間いっぱいまで調理を楽しみました。



(シタビラメの煮付け)



(クルマエビの塩焼き)



(ワカメを茹でる様子)



(鯛めし)

調理を終えてみんなで作った料理を食べると、「美味しい！初めて食べた！」と言った声がありました。普段魚を食べない児童は、魚の食べ方がわからず活動組織のメンバーに尋ねる場面もありました。地元で獲れた魚や海藻が美味しいと実感してもらい笑顔で食育学習を終えることが出来ました。

こういった環境保全活動の取り組みを通して、児童が関心を持ち地域の海を綺麗にして守り続けていきたいと実感してもらえる良いきっかけになれば嬉しいと思いました。



(食事を楽しむ児童)



(美味しい！！)



(集合写真)