

「お魚一匹まるごと食育教室」について

【趣 旨】

食生活の洋風化・多様化により、魚介類の摂取量は年々減少し、特に若年層で「魚離れ」が言われております。魚料理が嫌いな理由としては「骨がある」「食べるのが面倒」が上位にあげられます。

この対策として、香川県では、平成 25 年度から、骨のある魚の食べ方を学ぶ「お魚一匹まるごと食育教室」を開催しています。

これは、子供を対象に魚の栄養や骨がある場所や箸の持ち方を説明しながら食べ方の実習を行い、水産物に興味を持ってもらうとともに、魚を食べてもらう機会を増やして、水産物の消費拡大を図るものです。なお、講師は香川県が養成した「お魚一匹食べよう伝道師」が行い、教室の開催は伝道師が所属する団体に委託して行っています。

【食育教室の内容例】

○講義・・・魚の構造の説明（模型）、DVD視聴（10 分間）、栄養などの説明 等



骨の位置が分かる魚の模型



DVD



魚の食べ方リーフレット

○実習・・・はしの持ち方、魚の食べ方等



「お魚一匹食べよう伝道師」が行う食育教室の様子