

普及項目	担い手
漁業種類等	-
対象魚類	-
対象海域	有明海、八代海、天草西海

大学と連携した食育推進活動

天草広域本部水産課・金棒千明

【背景・目的】

平成 30 年（2018 年）6 月 28 日、天草地区漁業士会は尚絅大学・尚絅大学短期大学部と地域連携食育推進活動実施に関する協定を締結した。

この協定の目的は、両者が相互に連携及び協力し、熊本県産の水産物に対する社会の理解を深め、我が国の伝統ある優れた食文化、地域の特性を活かした食生活環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、日本型食生活の伝承及び望ましい食生活の形成を目指すことである。

また、伝統料理の食材としての魚介類の価値や魚介類特有の機能性を探求し、優れた食の専門家の育成、栄養士の技術向上等を図るための一助とし、併せて、熊本県産水産物の消費拡大をととして、地域社会に貢献することとしている。

【普及の内容・特徴】

（1）大学キャンパスにおける「尚絅食育の日」への食材提供

実施日：令和 4 年（2022 年）6 月 17 日、10 月 19 日

実施場所：尚絅大学・尚絅大学短期大学部

概要：同大学の学食において、天草産魚介類を用いた当日限定ランチが提供された。天草地区漁業士会からは、養殖マダイとヒトエグサを提供し、養殖マダイが鯛めしに、ヒトエグサがアオサ汁に使用された。食堂には、養殖業を知ってもらうための資料等を掲示した。

（2）郷土料理教室（漁師めし教室）の開催

実施日：令和 4 年（2022 年）7 月 2 日

実施場所：尚絅大学・尚絅大学短期大学部

参加者：学生 20 名、漁業士 3 名、水産課 3 名

概要：同大学の調理実習室において、養殖マダイを用いた郷土料理教室を開催した。最初に漁業士によるマダイの 3 枚おろしの実演が行われた。その後学生たちが 2 人 1 組となってマダイの 3 枚おろしに挑戦した。3 枚におろしたマダイは、鯛そうめん、ホイル焼き及び潮汁に調理した。

（3）養殖場と加工場見学及び漁業士と大学生との意見交換

実施日：令和 4 年（2022 年）11 月 5 日

実施場所：株式会社 恵天養殖場、熊本県海水養殖漁業協同組合栖本加工場

参加者：尚絅大学・尚絅大学短期大学部学生 22 名、漁業士 2 名、水産課 1 名

概要：同大学の学生が養殖場及び加工施設を見学した。養殖場では漁業士から養殖餌料の安全性や、海洋環境に配慮した給餌システムについての説明が行われた。加工施設の見学では、加工過程における衛生管理について説明が行われた。その後、HACCP 制度について、熊本県水産研究センターの職員が講義を行った。

【成果・活用】

尚綱食育の日においては、両日とも販売開始後すぐに売り切れとなり、実施後のアンケートも大変好評であった。

郷土料理教室においては、マダイの捌き方だけでなく、天草の郷土料理である鯛そうめんや簡単に調理できるホイル焼きなどの料理を教えることができ、学生の魚食文化への理解が深まったと考えられた。

養殖場と加工場見学及び漁業士と大学生との意見交換においては、養殖される水産物の安全性や、加工現場での徹底された衛生管理を学生たちに伝えることができた。

今後も本取り組みを継続し、魚食普及を更に推進したい。

【達成度自己評価】

4：目標はほぼ達成できた（100%）



図1 学食で提供されたランチ



図2 養殖に関する資料の展示



図3 漁業士による3枚おろしの実演



図4 完成した料理



図5 養殖場見学の様子



図6 加工施設見学の様子