

市町村又は学校名	境港市立第二中学校
研究主題	境港市の「魚」を活用した効果的な食育体験活動や食に関する指導の実践と評価について ～地場産物活用・食文化継承のための体験学習をテーマにした取り組みを通して～

1 地域の特徴、学校等の概要等

境港市は、鳥取県西部にある弓ヶ浜半島の先端に位置している。三方が海に開けており、境漁港を中心として水産業が発展しており、「漁業のまち」としても有名である。また、境港は「東北アジアのゲートウェイ」として、日本海の物流・人流の拠点地にもなっており、日本経済に大きく貢献をしている。さらに市内には、漫画家 水木しげる氏の生誕の地として県内有数の観光地にもなっている。

2 児童生徒等の実態

とても素直で人なつっこく、裏表なく誰にでも接することのできる生徒が多い。人と出会うと大きな声で自然とあいさつができ、学校行事や生徒活動なども積極的に取り組んでいる。食事については、朝食は毎日食べて来るが、主食のみ食べている生徒が多い。給食の様子は、バランスよく食べるように心がけているが、苦手な食べ物が出ると極度に減らして食べる生徒も少数見られる。残菜の様子は、主食や主菜は月々の平均残菜が約8%と比較的食べているが、汁や副菜は、使用されている食材や味付けによって残量の増減が見られる。(残 汁10%、副菜18%) また、主菜の内容を見てみると、よく食べる順から①卵料理(残2.9%)、②肉料理(残5.2%)、③切り身の魚料理(残10.5%)、④骨付きの魚料理(残20.6%)である。④は、骨も含めた残量であるが、骨を差し引いても一番多く残ってしまう。

3 目指す姿や目標・主題設定の理由

本校の教育目標「人間尊重の精神を根底に持ち、新しい時代を創造するための学力と社会の一員としての連帯意識を身につけ、目標に向かって積極的に努力し、チャレンジしていく生徒の育成」に掲げられている「社会の一員として目標に向かって積極的に努力し、チャレンジしていく生徒の育成」を目標に、実態にある「魚食に対する抵抗感」を解消するため、教職員をはじめ地域や行政の協力のもと生徒が魚に特化した食育体験学習にチャレンジし、目標を達成したときの達成感・充実感を味わうことで、生徒の意識改善につなげられると考えた。

(具体的目標値) 魚料理が好き(好きになった)(現状)54% → (目標)70%
地元の魚を選んで食べる(現状)54.9% → (目標)70%

4 具体的な取組内容

① おさかな王国境港の日は、地元の魚を使用した給食提供と関連した情報を学級へ発信(対象:全校)

令和3年度6月より「食育の日」を「おさかな王国境港の日」とネーミングを変更し、境港市産の魚を使った料理を給食で提供する日とした。本校でも市の献立紹介とは別に紹介資料を作成し、給食コンテナへの掲示や各学級への配布を行った。



図1 境港市献立紹介資料(左)と本校での紹介資料(右)

② 骨付きの魚をじょうずに食べるための取り組みを実施(対象:1年生)

事前に行った魚アンケートでは、魚が苦手と回答した生徒の理由として一番多かったのが、「骨が多いから(91.5%)」であった。さらに理由を聞いてみると、「骨の取り方がわからない」、「手が汚れる」、「面倒くさい」といった返事が返ってきた。このことから学級全体で骨の取り方がわかり、お互いの骨の取り方を賞賛しながら魚を食べることで、苦手意識を少しでも克服できるのではないかと考え、「学級対抗 焼きあじじょうずに食べる選手権」を計画・実施した。

表1 選手権スケジュール

選手権 1週間前	・生徒へ魚アンケート結果報告と選手権の告知 ・選手権ポスター掲示
選手権前日	・選手権再告知
選手権当日	・朝学活を活用しYouTube動画「あじの開きのじょうずな食べ方」を視聴 ・給食の配食ができた学級からスタート ・給食終了後、食缶の写真撮影 ・google classroom を活用し投票
結果発表	・生徒玄関へ掲示し、全校へ取り組みを紹介

「焼きあじじょうずに食べる選手権」後に行なったアンケートでは、「自分の魚の食べ方に変化があったか?」という質問に対して「あった」が62.5%、「なかった」が10.4%、「わからない」が27.1%という回答結果が出た。当日の残菜量は、同じ焼きあじを提供した日と比較したところ、全校の残菜量から約1kg減っており、1学年実施しただけでも大きな変化が見られた。



図2 選手権当日の様子と結果発表時の掲示資料

みんなで食べ方を確認したこと
で、残菜に変化がありました!

9月24日 → 11月10日

1年1組
1年2組
1年3組
1年4組

③ 10月10日「まぐろの日」、11月11日「鮭の日」を活用した給食の提供(対象:全校)
(地元水産会社・食品会社・地元高校生・行政との連携による取り組み)

9月12日のとっとり県民の日にちなんで献立、10月10日まぐろの日にちなんで献立では、境港で水揚げされた「クロマグロ」を、また11月11日鮭の日にちなんで献立では、県立境港総合技術高等学校と地元食品会社の連携によって調理加工された「境港サーモン」を、給食センターでフライ調理した。



図3 まぐろの日にちなんで献立(左)と鮭の日にちなんで献立(右)

「クロマグロ」については、市の子育て支援課保管の「まぐろ模型」を借入れ、給食コンテナ付近に設置した。また、境港ライオンズクラブから全校生徒に配布された「カニとまぐろ大図鑑」を拡大コピーして掲示することで、クロマグロが給食に出ることを意識させた。また、「カニとまぐろ大図鑑」を活用し、各教室用の配布資料も作成した。給食時間の生徒の反応は好評で、肉のような食感や味だと話していた。



図4 まぐろの日展示・掲示物と当日の給食時間の様子

境港サーモンフライは、地元水産会社が養殖している境港サーモンのうち成長が遅く規格外となったものを、県立境港総合技術高等学校食品ビジネス科の生徒たちが、SDGsの取り組みとして食品ロス削減を目的に考案した商品である。当日は、事前に食品ビジネス科の生徒たちへ聞き取ったアンケートや市内小中学生へのメッセージを給食主任が各学年の廊下へ掲示したり、高等学校生徒たちが作成したサーモンフライ動画を、正面玄関入口のモニターや図書館でリピート再生したりすることで、生徒たちが「食品ロスへの取り組み」「たくさんの人たちが関わって出来上がったフライ」ということが理解でき、誰もが残さず食べようという意識を高めることができた(フライの残菜全校で1.3%)。



図5 境港サーモンフライの残菜の様子

境港総合技術高校「食品・ビジネス科」生徒
14名にきました!

●中卒生は、魚は好きですか?
すき6名 ながて4名
どちらでもない4名
(すき) ※約するからすき!
※約しとの種性最高!
※約よりもさっぱりしてすき
(ながて) ※約がなかったら...
※におい・味
※種類によっては、ながてと種性

●高卒生は、あじを好きですか?
ある7名 ない7名
※中学校の給食で、あじをさばいたことがある!
※約ってきたあじをさばいたことがある!など

●みなさんと同じ理由で、すきだったりながてだったりしていたようです!



図6 総合技術高校の生徒が作成した動画再生の様子と掲示したアンケート(一部)

④ 総合的な学習の時間を活用し、地場産物である魚に特化した食に関する指導を実施(対象：1年生)

★栄養教諭による地産地消とSDGsを関連させた食に関する指導の実施

★地域と連携した「魚食」講座(鳥取県境港水産事務所・境港市水産商工課・株式会社大海三者による食に関する指導)の実施

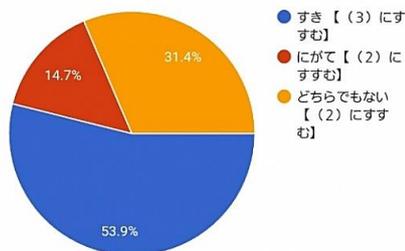
5 成果

2月にまとめのアンケートを実施し、1年生の生徒たちの意識の変容を見てみると、「魚料理は好きか?また、この一年間に好きになったか?」の問いに対して、60.2%の生徒が「好き・好きになった」と回答しており、目標値の70%には到達しなかったが、事前のアンケートと比較すると約6%増加した。これは、事前アンケートで好きか苦手かわからないと回答していた生徒たちが、「好き」と実感できたことによるものである。また、「地元の魚料理を食べたり魚に対する授業を受けたりしたことで、魚料理への意識は変わったか?」という問いについては、「変わった・少し変わった」が71.7%、「あまり変わらない」が24.7%、まったく変わらないが「7.5%」であった。変化のあった内容として、複数回答方式で「食品ロスにつながらない食べ方をするようになった40%」、「骨付き魚への苦手意識25.8%」「産地を気にして買い物や食事をするようになった21.5%」、「地元で水揚げされる魚への興味が出た19.4%」などの回答が多く見られた。最後に「食べるとしたらこの魚を食べるか?」という問いには、「境港・鳥取県の港で水揚げされた魚」が60.2%と、目標値の70%に届かなかったが、以前よりも6%増加した。

表2 魚を活用した取り組み前後アンケート比較

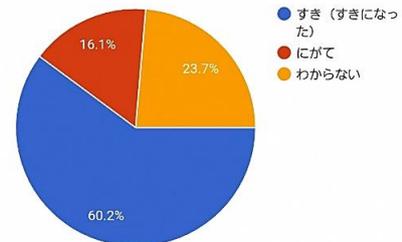
(1) 魚の料理は、好きですか?

102件の回答



④ (以前にも聞きましたが) 魚料理は好きですか?また、この一年間で好きになりましたか?(どれか1つえらぶ)

93件の回答



6 課題

事前アンケートと比較して、魚が好きと実感できた生徒が6%増えた半面、「苦手」と回答した生徒が1%ではあるが増えたことや、地場産物への意識を高める食に関する指導を実践したが、「食べるとしたらどこで水揚げされた魚を食べたいか?」という問いに対して、事前のアンケートではなかった「輸入品」という回答をした生徒が1%見られた。

7 考察、検証等

約一年間の取り組みを通して生徒たちは、地元の魚のことを学ぶ中で食品ロスへの関心も高まり、少しでもロスを減らそうと苦手意識の高い骨付きの魚に対しても、残さず食べようという意識の変容が見られた。取り組み以降の学校給食では、1月に頭と骨付きの「のどぐろの素揚げ」があったが、6月に出た時と比較すると大幅に残菜量が減り、33%から17%となった。この意識の変容を継続するためには、やはり学校給食の献立が、生徒の学んだことを生かせる場となり、また生きた教材となる内容であることが第一である。また、魚料理への苦手意識をもつ生徒の割合が微増したことについては、「焼きあじじょうずに食べる選手権」に取り組んだことで、骨取りへの苦手意識を高めてしまったことが要因の一つとして挙げられるため、選手権後の担任用アンケートに「好き嫌いの個人差が大きく、まったく手を付けていない生徒がいた」、「魚が少ししか食べられない生徒への配慮が必要」とあったことをふまえて、ルールを改正しながら全校生徒が前向きに取り組めるものへとバージョンアップさせたい。また、「どの産地でも気にせず食べる」という生徒たちのSDGsの意識を大切にしながら、やはり「地元の魚が一番」と地場産物への関心がより高められるよう、地元の魚を活用した料理の研究や食に関する指導の内容を、教科等と関連付けたものへと深める必要がある。



図7 骨付き魚料理の一例(左:エテカレイ 右:のどぐろ)

8 今後の取組等

骨付きの魚をじょうずに食べる選手権を生活委員会との共同企画とし、全校で取り組めるように計画・実施する。

家庭との連携による食育活動を実施し、家庭での魚食普及へとつなげる。(例:地場産物の魚を活用した給食レシピや当日の給食の様子などをホームページやクラスルームに掲載する)

生徒たちが、「地元の魚が一番」と地場産物への関心がより高められるよう、地元の魚を活用した料理の研究や食に関する指導を家庭科等の教科と連携して取り組む。