

地場水産物の食育活動に関するアンケート結果から見てきたこと（2011）

今回のアンケートでは次のようなことが分かりました。なお、調査は全国の漁協及び各都道府県の水産課・教育委員会・学校給食会を対象に行いました。ご協力ありがとうございました。

<p>●水産課</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 食育活動では「水産物の消費拡大」を期待しています。 ◇ 主な活動内容は「レシピ集の作成配布」「生産者と給食関係者のマッチング」「出前授業等への支援」のなどです。 ◇ 地場水産物の供給は「県学校給食会」「給食流通業者」「産地側」の順で行なわれています。 ◇ 地場水産物の供給では、価格の問題や加工業者を探すことで苦労しました。 	<p>●教育委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 地場水産物の活用により、子どもに「地域に対する関心が芽生える」という教育効果を期待しています。 ◇ 学校給食では、水産物の仕入れは調理場毎に行っています。 ◇ 地場水産物の仕入れや食育活動は学校が自主的にしています。 ◇ 水産物の地場産比率は農産物に比べ、かなり低い水準で、大きな地域差があります。
<p>●漁協</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 食育活動では「出前授業」や「学校給食への納品」を行っています。 ◇ 学校給食への地場水産物の納品は出前授業と合わせて行われていますが、地元中心で地産地消の形態となっています。 ◇ もっと多くの子どもたちに魚を食べて欲しいと願っていますが、学校とのネットワークが無い状態です。 	<p>●学校給食会</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 地場産物の供給は「給食会の意思」や「行政側からの働きかけ」で取り組んでいます。 ◇ 地場水産物の利用促進のため「食材供給」や「給食用食材の開発」「レシピ集の作成配布」などを行っています。 ◇ 地場水産物は「切り身」や「冷凍フライなどの加工品」で納入しています。 ◇ 地場水産物を学校へ供給するためには「安定供給」と「加工」が必要です。



<p>●アンケート結果から見てきたこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 水産物でも食育活動や地産地消への取り組みが各段階で進んでいることがわかりました。 ◇ 個別にみると、まだ学校と生産者、行政の間でお互いに理解不足があるようです。 ◇ 地産地消では行政（水産課）が生産者と学校給食関係者との間に入って調整を行っています。 ◇ しかし都市の学校では地産地消にミスマッチが生じる事例もあります。自治体の枠組みを超え漁村と都市の交流を行うことで食育活動を広げることも必要です。
--