

【地場水産物の食育活動に関するアンケート】

●全国漁業協同組合へのアンケート結果

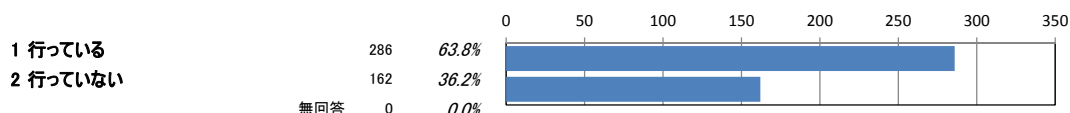
・今年度、本事業では今後の食育関係者の皆さんに参考として頂く為に、**全国1,994の漁協さん**に食育活動に関するアンケートをお願いした。

回答して頂いた漁協さんの数 448漁協（回答率 22%）

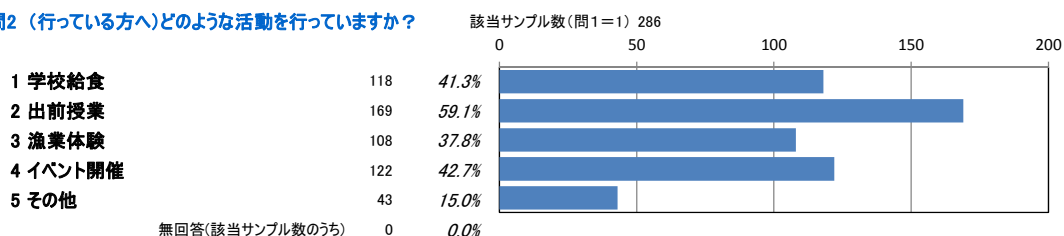
アンケートの集計結果は、次の通りです。

<食育活動について>

問1 貴組合では食育活動を行っていますか？



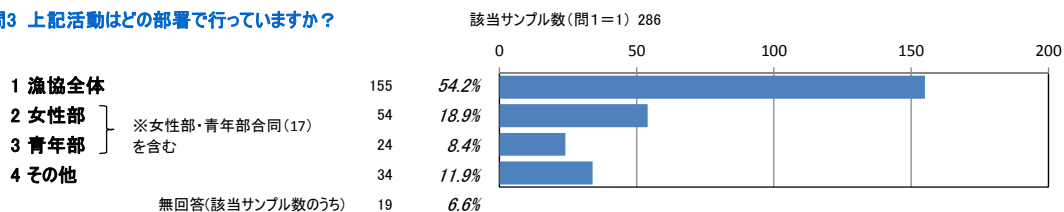
問2（行っている方へ）どのような活動を行っていますか？



【この設問に対する主な意見】

魚のさばき方と題し小中学校へ食材と講師を出している
職場体験(学校側が組合へ。内容は出前授業的なもの)
大学食物栄養学科での魚(養殖ぶり・ひらめ)のさばき方講習、大学の学園祭への出店
保育園児による体験(ヒラメ放流→メグスで食育→コウバコガニ浜茹で体験)
魚市場等の見学の受け入れ
学校からの自由研究や社会見学として質問を受けている
ワカメ・コンブの海藻養殖を行う中で、小学校4・5・6年生を対象に養殖網に種糸を巻く作業や、その種糸より成長したワカメ・コンブの収穫作業の体験を行っている。

問3 上記活動はどの部署で行っていますか？

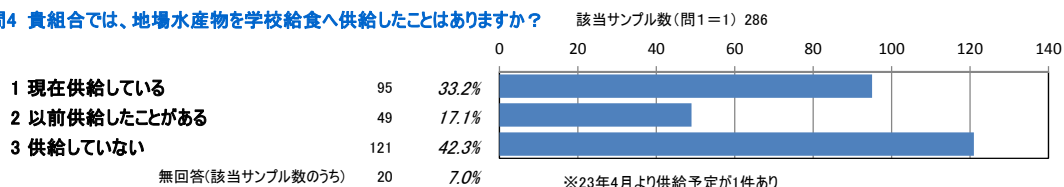


【この設問に対する主な意見】

女性部・青年部・部会組織
出前授業は青年部、魚食は女性部
NPO法人で共同参画
支所単位
学校給食は加工場、漁業体験は総務課が窓口
漁業者のプロジェクトチーム
漁協販売部門
養殖業者会
民生児童委員、学校評議員、PTA
漁協加工場
漁協職員のみ
漁業者個人

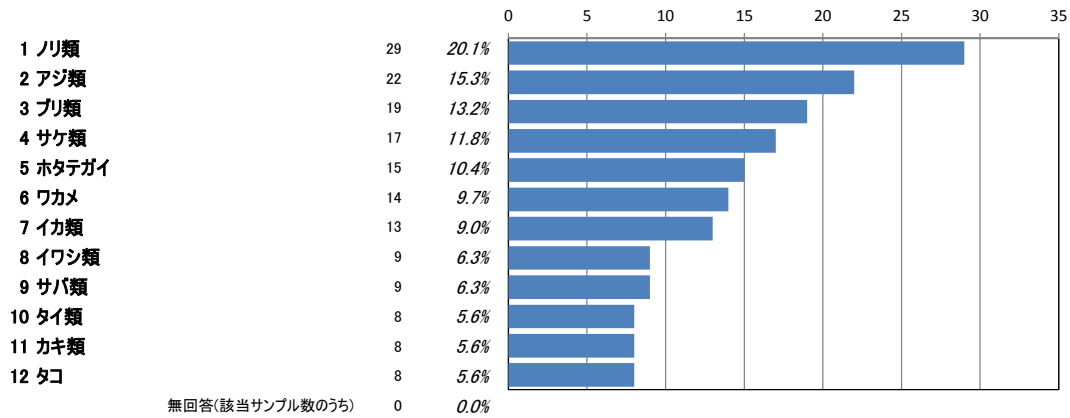
<食育活動について>

問4 貴組合では、地場水産物を学校給食へ供給したことはありますか？



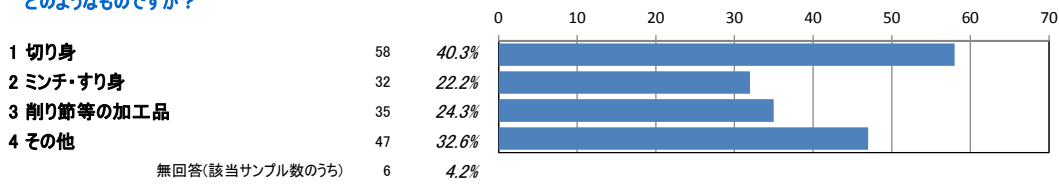
問5 どのような水産物を供給していますか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144



問6 地場水産物の学校給食への商品形態はどのようなものですか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

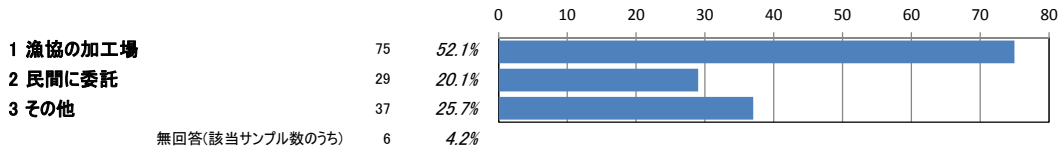


【この設問に対する主な意見】

獲りたてのものや干し上げた乾物	じゃこ天、じゃこカツ	しらす干し	乾燥ひじき	釜ゆで
頭をはねて鱗をのけたもの	湯通し塩蔵ワカメ	塩・乾燥	ポイル塩蔵	板海苔
フライ用冷凍切り身(パン粉付)	てんぷら、かまぼこ	塩干、煮干	出汁	塩わかめ
唐揚げ、冷凍むきエビ、イカ短冊	ブリカツ、アジフライ	チリメンジャコ、イリコ	フライ、一夜干し	

問7 水産物の加工はどこで行いましたか？

該当サンプル数(問4=1or2) 144

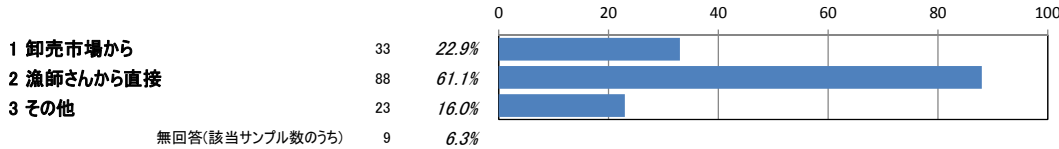


【この設問に対する主な意見】

漁協内調理場	学校側で	地元鮮魚店(学校取扱い業者)	学校給食室	加工組合
漁業者が乾のりまで製造し、味付加工は県漁連に依頼	各組合員		魚市場	女性部の加工場
市公設市場	漁業者より直接買い取り	道の駅の中の店	学校給食センター	

問8 加工する水産物の仕入先はどこからですか？

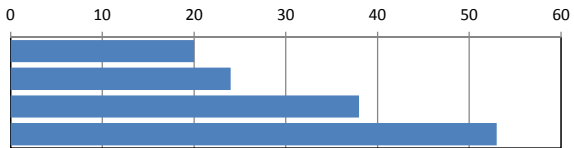
該当サンプル数(問4=1or2) 144



問9 地場水産物の学校給食への納入はどが担当していますか？

1 県学校給食会	20	13.9%
2 学校給食流通業者	24	16.7%
3 産地側	38	26.4%
4 その他	53	36.8%
無回答(該当サンプル数のうち)	12	8.3%

該当サンプル数(問4=1or2) 144



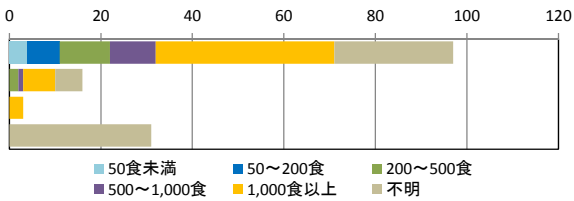
【この設問に対する主な意見】

漁協から直接	給食センター直接受取	市町村	組合	直接取引、NPO法人
(財)東京都学校給食会		地元魚屋	各市の学校給食会等	地場産地直売所
加工場より直接納入		女性部	漁協と加工業者	漁協から村教育委員会給食センターへ

問10 昨年(21年度)の地場水産物のおおよその供給実績について、教えてください。

1 地元の学校給食	97	67.4%
2 県内の給食	16	11.1%
3 県外の学校給食	3	2.1%
4 昨年は供給しなかった	31	21.5%
無回答	9	6.3%

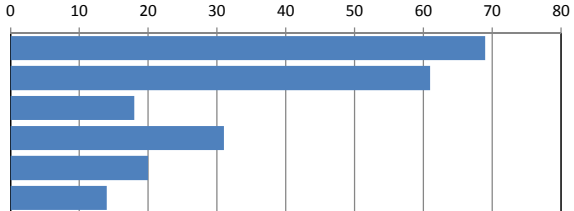
該当サンプル数(問4=1or2) 144



問11 学校給食を対象にした動機は何ですか？

1 漁協の意志	69	47.9%
2 行政側からの働きかけ	61	42.4%
3 教育委員会からの働きかけ	18	12.5%
4 学校側からの働きかけ	31	21.5%
5 学校給食会からの働きかけ	20	13.9%
6 その他	14	9.7%
無回答(該当サンプル数のうち)	3	2.1%

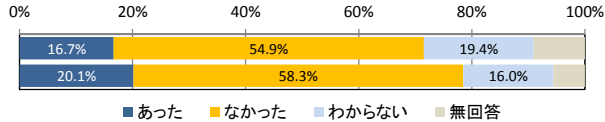
該当サンプル数(問4=1or2) 144



問12 食材提供時に、自治体等からの支援(人的支援や補助金など)がありましたか？

1 協議会の設置などの支援	16.7%
2 食材費の補填などの支援	20.1%

該当サンプル数(問4=1or2) 144



問13 学校給食利用に際しての苦労や工夫

【この設問に対する主な意見】

原魚提供のため特になし
子供たちが食べやすい物を提供。ホッキご飯・すり身・フライ

青年部として生で寄贈したかったが、処理が出来ないと言われ女性部に作ってもらった点。
利益が無い

献立の予定日、前日の提供なので時化などで漁に出れない事があった。天気予報との戦いである。
出荷日の海の時化等の問題

・給食室での生物が調整できないため、一次加工で栄養士さんとの協議が重要であり、大変だった。
・地場産物を理解してもらったため、水産物の生態から調理方法が分かるパンフレットを作った。

カットのサイズ指定がされたため、カット作業に時間を要した。(一口サイズの依頼)
供給単価が安い

漁協から直接学校に持参できないため、学校の取扱業者を仲介しなければならないので調整に手間がかかる。

給食単価が低いため、安価な魚の供給に苦労している。

魚食材の仕入れ時に時化などのため安定的納入が難しい。当漁協では冷蔵庫が新設された。秋ハマチ等沢山獲れた時フイレーにして保存できれば地産地消安心して代替使用ができる。行政は現場の状況をもっと把握していただきたい。

学校側と漁協側の利害関係の調整が苦労した。両者とも子供に水産物(地物)を食べさせたい考えは同じだが、自分たちのスタンスをなかなか変化させようとしない。

殆どの場合給食業者の提示してくる魚価は低すぎて採算にあわない。よほど大量に持続的に獲れるようでない無理。もっと海の実態を知った上の調査が必要。こういう話題は耳触りは良いが、2~3年後にはたいがい無くなっている。

問14 食育活動に関わらない理由

【この設問に対する主な意見】

機会がないこと、少子化から生徒数が少なくなり、食育活動を行うまででなくなってきた。 人員不足のため
 学校給食の関係者との会議では安価食材に主力を置いているため、使用食材に限られている。 小さな漁港、漁場で魚種不足
 獲れる時と獲れないときの差があるため日の設定が出来ない コスト面。加工場もない 利益が少なく現状に合わないことが多い
 時間的人員的に関与する余裕がない。食育には関与できないが、魚食普及に関するイベントには積極的に参加している。
 漁師の減少と高齢化(平均70歳)が進み、無理 協力はしたいが食育活動をする余裕がない。 大量に同じ魚がそろわない。
 第1の要因はコスト面にあると考えます。ご承知の通り給食費と魚価の関係を考えますと、長期に安心・安全な魚を提供し続けることはかなり難しいと考えます。
 機会があれば活動に参加したいとは思っています。 活動する団体が無い
 需要量は少ないのに衛生管理等の基準条件が厳しすぎて採算があわない。

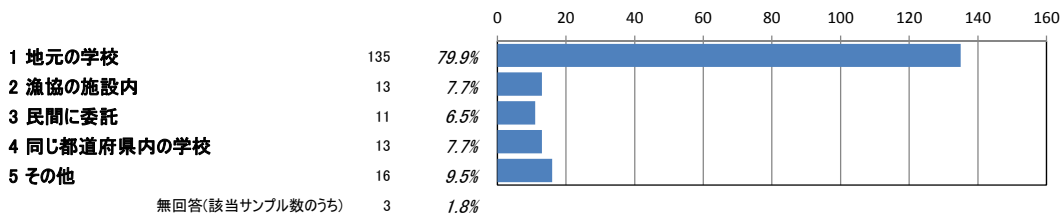
問15 学校給食の食材として扱いたい水産物

【この設問に対する主な意見】

季節に応じた鮮魚の利用。春:チリメン、夏:ウニ、秋:イカ、冬:タラ等 ホタテガイ 砂がれい 「チカ」を試験的に提供した。
 特殊な水産物はないが、コノロを食材としたものが考えられる。 ホッキご飯、ホタテご飯等 価格面でできないがカタクチイワシ
 サケ、スルメイカ、サバなど。学校給食は当地区ではないが、供給の要請があれば出来るだけ協力したい。 安価な魚のすり身 ミズタコ サバ
 ホッキガイ、コウナゴ、メロウド、シラス メロウドは養殖魚の餌料用が主であるが、煮つけ、揚げ物等で食べると美味しいので食材として考えても良いのではないのでしょうか
 オニカガコ(フライ用、唐揚げ等)、ウシガンコウ(煮魚、フライ、唐揚げ等) ホタルイカ ヘシこ、なれずし しわめ ナルトビエイ
 給食では生ものが出せないで、ぜひ地元での新鮮な刺身を食べさせてあげたい。 数多く水揚げされるものなら何でも使いたい イカナゴ
 コウバコゴを地元の小中学校に提供できないか検討したい。 ヒジキ、海苔、天草(ところてん) カタクチイワシ、コウナゴ
 本組合ではカツオ、シラス、キンメ、サワラ、イカ、イセエビ等、扱っていますが、学校給食の食材として考えたことはありません。 マダイ カキ
 ニギス。天ぷら・フライ、ミンチにして野菜とあわせた団子汁など カワハギの肝いり味噌汁 クロダイは豊富で低価格
 紀州ヒロメ、紀州イサギ、丸サバ、丸アジ、平アジ 定置網で漁獲される魚(ワカナ)等 エソ、サバフグ サワラ シイラ
 市場でサイズが合わない物、加工での規格外の藻の、イトヨリ、カマスなどをすり身にして「かまぼこ」などの提供はどうか ハモ、クルマエビ、コノシロ
 地域特産という「ゆでふか」や「エソ干物」があげられると思うが、給食に提供できるほど量産できないので考えていない。 ソデイカのゲソ
 マグロ、その他の魚 モズク、サメ

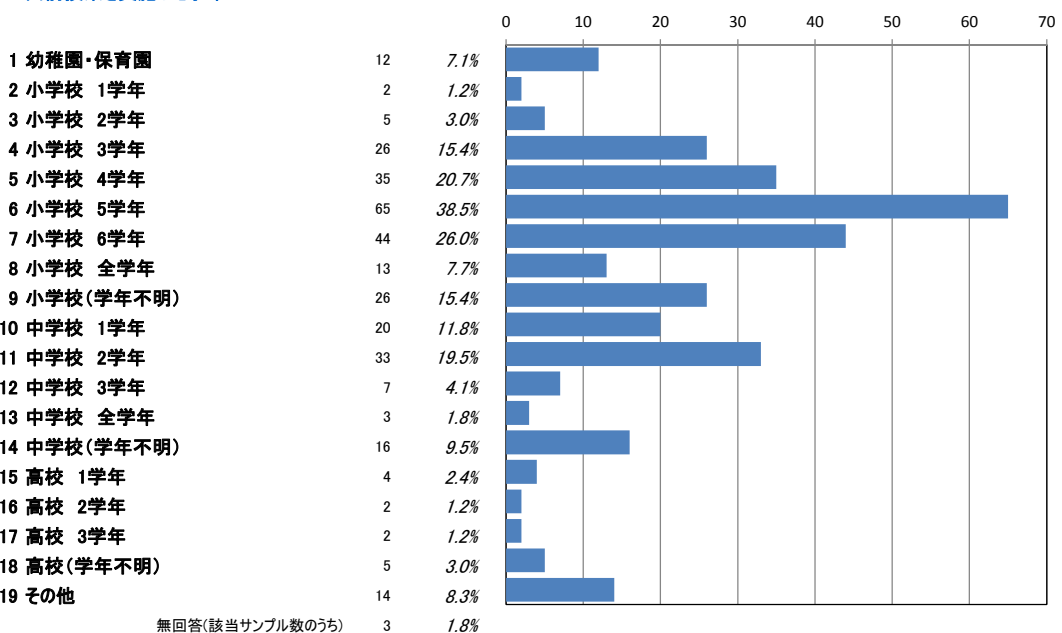
問16 出前授業はどちらで実施していますか？

該当サンプル数(問2=2) 169

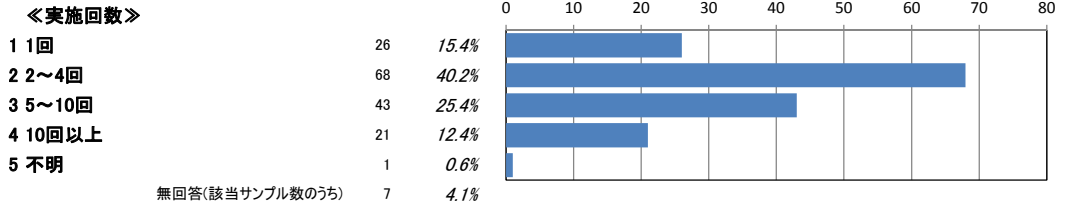
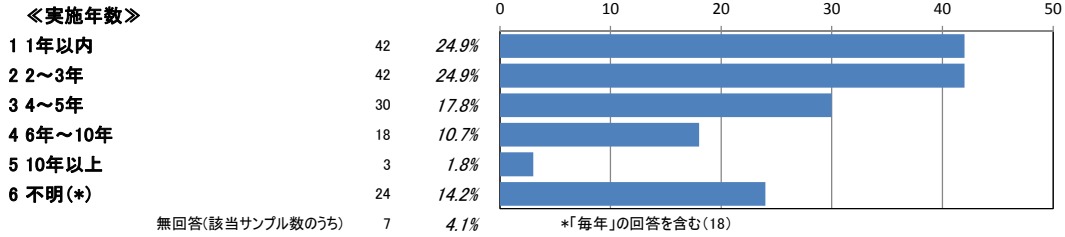


問17 出前授業を実施した学年は？

該当サンプル数(問2=2) 169

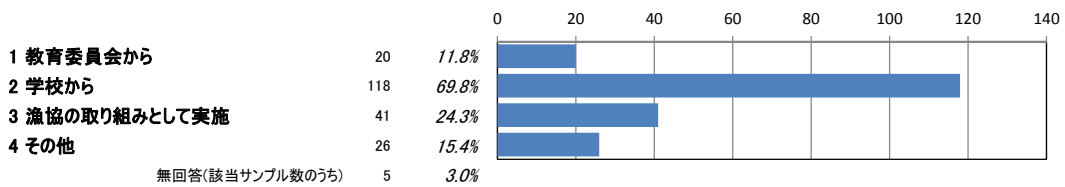


問18 出前授業の実施回数？



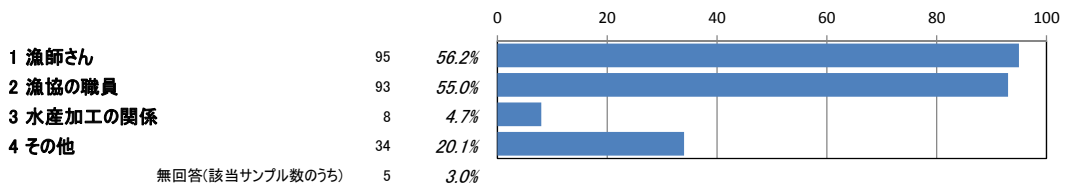
問19 出前授業の依頼はどちらからですか？

該当サンプル数(問2=2) 169



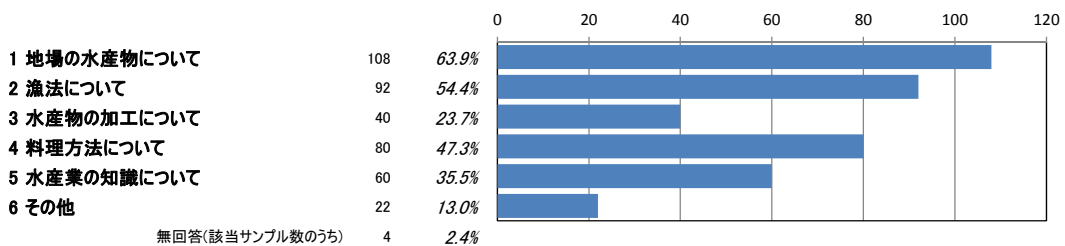
問20 出前授業の講師はどなたがされていますか？

該当サンプル数(問2=2) 169



問21 どのような授業をされていますか？

該当サンプル数(問2=2) 169



※ お忙しいなか、このアンケート調査に御協力頂きました漁協さんと関係者の皆様に感謝申し上げます

このアンケート調査で解りましたことは、次の様なことがあげられます。

- ・ 回答して頂いた漁協さんの2/3近くが食育に取り組んでくれており、食育への理解が深いことがわかります。
- ・ 取り組まれている食育活動は、出前授業、学校給食の順となっており、漁協さんが出前授業と学校給食を合わせてする方法を取られているようです。
- ・ 産直による学校給食への納品は地元の学校が大半で、地産地消の形態となっています。また同様に、出前授業も地元の学校で大半がおこなわれています。
- ・ 学校給食への納品の最大のネックは、価格の安さと納品時期の難しさの様です。
- ・ 漁協さんは、食育を通して広い地域の多くの児童に水産物をた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況です。
- ・ 学校と生産者、仲を取り持つ行政の間で相互理解不足があるようです。