

出前授業「魚には骨がある」に協賛しました

魚が嫌われる大きな理由のひとつである「魚の骨」をテーマに、小中学校で出前授業を行っている（一財）水産物市場改善協会（以下、改善協会）の「豊洲食育事業」に協賛しました。

改善協会は、2009年度から出前授業「魚には骨がある」を、東京都内を中心とした小中学校で行っています。魚の骨の仕組みを理解してもらった上で、食べる時にどの骨に注意をして食べれば良いのかを学びます。学習した当日は、給食の献立に「魚（マアジ）の塩焼き」を入れてもらい、実食しながら学んだことの復習をします。授業では、小学5年生で学ぶ社会科の水産業を中心に、魚の栄養や旬、主な魚介類の特徴なども勉強します。

今年度は東京都内の1市9区の小中学校16校で授業が行われました。当協会としては、この事業に協賛し、給食で実際に子どもたちが食べる「マアジ」を提供しました。また、都立中央ろう学校の高等部向け授業では、マイワシを使った調理実習が行われました。手話通訳を交えながら生徒はマイワシの手開きに挑戦し、「鰯のフライ」と「鰯の蒲焼風」の2品を作りました。この授業については「マイワシ」の提供を行いました。



東京の近くで獲れる魚の紹介、マイワシ



1人1尾マアジの塩焼きを食べました



2品を協力して手際よく作りました



みんなでマイワシの手開きに挑戦