

取材の案内

未来の消費者である子どもたちへ！ 漁業を通じて魚食文化や持続可能性を意識する 北海道ぎょれんによるオンライン食育授業

日時：2021年11月30日(火)3時間目 10:50～11:35

場所：世田谷区立松沢小学校、世田谷区立芦花小学校、

北海道ぎょれん本所（北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地水産ビル8F）

主催：北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)

対象：世田谷区松沢小学校・世田谷区芦花小学校 5年生 計330名

日本における1人1年あたりの魚介類消費量は減少し続けています。2013年の40.2kgをピークに、2017年には24.4kgとなっており、**若い年代ほど摂取量が少ない傾向**にあります。

そこで、「北海道ぎょれん」が学校給食での和食推進事業を行う「和食給食応援団」と連携し、**初の児童向けオンライン食育授業**を実施します。

都内人口1位である世田谷区の松沢小学校と芦花小学校の**5年生330名**を対象に、北海道ぎょれんが講師となり、**未来の消費者を育てる授業**を実施します。

当日は、**北海道で漁獲量の多い秋鮭・昆布・ほたて**を例に、産地の様子や漁業の持続可能性について、クイズ形式や映像を交えて子どもたちに楽しく伝えます。

また、授業後には北海道ぎょれんの秋鮭、昆布を使用した給食を提供します。

未来の消費者となる子どもたちに、魚食文化を伝える取組です。

ぜひご取材のほど、よろしくお願ひいたします。



オンライン授業の様子
(学校側撮影)

北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)

日本の水産物の水揚げの4分の1を誇る北海道。その北海道漁業を守るために、道産水産物を円滑に流通・販売し、生産者へ良質廉価な資材を提供するほか、北海道漁業が直面する諸課題の解決、水産物の消費拡大もその重要な使命の1つであり、魚食の伝統・素晴らしさを伝えるべく全国で食育教室を展開する。

和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが農林水産省の元に集結し、設立。現在は、全国約63名の和食料理人と約76の企業が活動に参加。和食料理人が全国各地の小中学校を訪問し、学校栄養職員と連携した和食給食献立の開発や出汁の取り方などの食育授業、和食給食の調理・提供を行う。

これらの活動を通じて、学校給食における和食の提供回数を増やし、子どもたちに和食の大切さを伝える。



実施概要

【当日スケジュール】

10:50～11:35 3時間目 食育授業

10:50～11:00 各校先生の挨拶

11:00～11:30 北海道ぎょれん講師 食育授業

11:30～11:35 終わりの挨拶

【当日の献立】

●松沢小学校

秋鮭雑炊(昆布出汁)・ちくわの天ぷら・さつまいものサラダ・牛乳

●芦花小学校

麦茶ごはん・味噌汁(さつまいも・豆腐/昆布出汁)

秋鮭の南蛮漬け・和風サラダ・早香・牛乳

本事業に関するお問い合わせ先：合同会社五穀豊穰

FAX：03-6893-6712 E-mail: info@gokokuhoujou.jp

取材の案内

F A X 送信先：和食給食応援団事務局 03-6893-6712

ご取材くださる報道関係者様は、下記のお申込用紙に必要事項をご記入の上、上記FAX番号までお申し込み下さい。

申込期限：11月29日（月）18時

取材については、**お申込みいただいた後、当日の会のzoom URLをメールにてお送りします。**

※児童のプライバシー保護のため、顔がはっきりと写る写真の掲載はお控え願います。

日時：2021年11月30日(火) 10:50~11:35

場所：完全オンラインによる配信

貴団体・貴社名	
部署	
媒体名（番組名）	
掲載（配信）予定日時	
取材代表者	
取材代表者連絡先	TEL： E-Mail： FAX： @
参加者名	
来場予定時間	
当日の連絡先	

【本事業に関するお問い合わせ先】

和食給食応援団事務局（合同会社五穀豊穰） 〒104-0054 東京都中央区勝どき1-1-1 B-1120

E-mail: info@gokokuhoujou.jp 当日の連絡先：080-5262-3857（担当：中村）