

## 取材の案内

# 北海道の漁業を千葉県の子どもたちへ！ 授業で「学び」給食で「食べる」 オンライン食育授業12/20(火)開催

日時：2022年12月20日(火)3時間目 10:40～11:25

場所：船橋市立海神南小学校

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：5年生の児童 計94名

**魚離れが進む日本の食卓。**日本の魚介類の1人当たりの消費量は、2001年の40.2キロをピークに、2020年には23.4キロまで減少しています。

この現状を払拭するため、日本の水産物水揚げ量の4分の1を占める北海道の漁業組合「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、**児童向けオンライン食育授業**を実施します。

普段、生きている魚や海を見る機会が少ない関東圏の子どもたち。今回は千葉県でも熱心に食育活動に取り組む、船橋市立海神南小学校の**5年生、計94名**を対象に、北海道ぎょれん職員が講師となり、**日本の漁業への理解を深め未来の消費者を育てる授業**を行います。

当日は、北海道産**秋鮭・ほたて・昆布**を例に、漁の様子や漁業の仕組みなどについて双方のやり取りを交えながら学びます。さらに授業後の給食では、実際に**北海道産水産物を使用した献立**を提供し学んだことを身近に感じられる貴重な機会となっております。ぜひご取材のほどお願いいたします。



昨年度実施の様子

### 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93名の和食料理人と約70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】

**10:40～11:25 3時間目 食育授業**

10:40～10:45 始めの挨拶

10:45～11:20 北海道ぎょれん講師 食育授業

11:20～11:25 終わりの挨拶

#### 【当日の献立】

●船橋市立海神南小学校

ごはん、鰯の照焼、梅肉和え、キムチ鍋風味噌汁（**昆布**）、西南のひかり

1月に北海道産秋鮭、ほたて、昆布を使用した献立を提供予定

本事業に関するお問い合わせ先：合同会社五穀豊穡

FAX：03-6893-6712 E-mail: [washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp](mailto:washoku-kyushoku@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：12月19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：2022年12月20日(火) 10:40~11:25  
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	
Zoom入室予定時間	
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 A-1202

E-mail: [washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp](mailto:washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp)