

「みやざきの魚」を子どもたちに ー学校給食への取組ー

(宮崎市立大塚小学校出前講座)

4月23日、UMK主催で地産地消への理解促進を目的とした番組「みやざきゲンキTV」の収録がおこなわれた。

県産食材を使おうという取組の中でフカの有効活用を検討し学校給食の食材として採用された。フカは、白身魚に近く、淡白な味でさっぱりしているお魚。初めてでも食べやすいよう野菜のあんかけに調理され、児童からは「いつも食べている魚みたい」「美味しい～」等たくさんの意見が出された。

給食を食べ終わると早速、JF 宮崎市の定置網（第八青照丸）にて水揚げされたフカを展示し、実際に見て触れると児童から「すごい！」「初めて触った！」という声や、魚の表面や歯を触って「歯が鋭い！」「ザラザラしている！」等様々な声が教室を包んだ。中には、フカを持ち上げ、なかなかできない体験に興奮した児童も見られた。児童には、これからも県産食材を食べてもらい、美味しい食材がたくさんある事を知ってもらいたい。

