

こぶたちゃん

発行：愛南町子育て支援グループ
「こぶたたんぽぽポケットとんぼ」
発行日：平成22年12月



新聞

2010
1
号

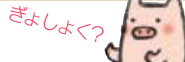
愛媛・愛南町から子育て親子が発信！
親子でお出かけ♪ママに優しい情報がいっぱい。

地域資源体験ツアー

海ツアー

ぎょしょく教育編

- 日時 平成22年8月9日(月)
- 場所 愛媛県南宇和郡愛南町船越(西海地区)

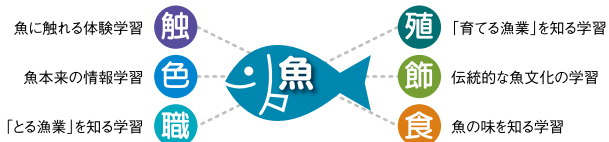


●スケジュール

- 8:00 集合・愛南町役場出発 バスにて西海へ
- 8:30 西海支所到着・開始あいさつ・乗船準備
- 9:00 渡船にて魚類養殖場見学、餌やり(いろは渡船、吉留水産)
- 10:00 **1班 愛大南予水産研究センター見学** 愛南の海資源について(長田) 施設・水槽見学(太田)
- 2班 公民館にてぎょしょく実習** 鯉の解体ショー 他(兵頭) 鯉たたき作り(食改)
- 11:30 会食交流
- 12:30 モニター体験情報交流会：KJ法によるまとめ
- 13:30 ミニ新聞作り 13:30 1便帰路へ
- 15:30 終了 2便帰路へ 14:00 解散
- 16:00 解散

●「ぎょしょく教育」発祥の地 愛南

愛南町にはマダイの養殖全国一、カツオの水揚げ四国一の深浦港があり、ブリ・カキ・ヒオウギガイなども有名です。でも、それを知らない子どもが多く、愛南町では愛媛大学と連携してぎょしょく教育を始めました。ただ魚を食べるだけではなく、魚に触れ、生態を学び、漁業や海の文化を知り、魚をさばいて食する。五感をふるに使うって体系的に魚を理解しようというのがぎょしょく教育の取り組みです。



● 愛南のお魚を知ろう

愛南町在住の親子やこぶたスタッフ総勢37名がぎょしょく体験をしました。まずは、渡船に乗り、養殖いかだ見学。カンパチが勢よく餌を食べている姿は圧巻で、子どもたちは大喜び。また愛媛大学南予水産研究センターでは、大型の研究機器や最先端の研究内容に子どもたちも真剣な表情。カツオの解体を見たり、地域の女性の皆さんに教えてもらいながら、親子で魚料理を作って食べたり、まさに五感で愛南の魚を知ることができた1日となりました。

今回、お世話になった方々

ありがとうございました♡



愛媛大学南予水産研究センター 准教授
太田耕平さん



いろは渡船
山本達也さん



水産業(有)吉留 養殖場案内人
石橋一宏さん



愛南町水産課水産研究開発室長
長田岩喜さん



愛南町水産課産業振興室 係長
兵頭重徳さん



愛媛県食生活改善推進協議会西海支部のみなさん



Column

あいなんコラム



魚ソムリエ(シーフードジュニアマイスター)
兵頭重徳さん



— 魚嫌いな子どもにお魚を食べさせるにはどうしたらいいですか？

魚嫌いには、ニオイや骨など様々な原因があると思いますが、無理やり食べさせると余計嫌いになってしまいます。まずは、魚の特徴や種類などに興味を持たせることが必要です。また、子どもたちが好きなフライや天ぷらなど骨を取って食べやすい料理からスタートしてみましょう。

— 魚をうまくさばけるようになるにはどうしたらいいですか？



勇気を持って、思い切って挑戦するのみです。誰も最初からできる人はいません。自信がなくても包丁を使ってザックリいきましょう。3回ほどすると慣れてきます。ゴミも気になりますので、ゴミの日の前日に魚をさばいてみましょう。

— 子育て中のママにひとことお願いします。

愛南町の「ぎょしょく教育」アンケート調査によると、幼児期に魚に触れるような体験が大事だとわかってきました。子どもたちは魚が大好きです。魚には子どもの成長に有効な栄養がいっぱい含まれています。魚料理は、手間がかかりゴミも面倒と敬遠されがちですが、楽しみながら料理に挑戦してください。がんばれ、子育てママ!



ぎょしょく問い合わせ先：愛南町役場水産課産業振興室 ☎0895-72-7305

愛南町に 愛媛大学 南予水産研究センターができたよ!



西海支所(旧西海町役場)を活用した施設で、約20名が研究などを行っています。海外からの研究者もいて国際色豊か。ひじきの養殖・オニヒトデの研究など全国的に注目の研究も行われています。最先端の研究機器や実験中の水槽もたくさんあり、室長の長田さんや太田准教授の解説に見学の親も子どもも興味津々。大きくなったら研究者になりたいと言出す子どももいるほどでした。施設内には、子どもたちが自由に出入りして勉強できる部屋もあります。

こぶたちゃんクイズ

Q. 養殖場の魚に虫がついていました。魚が病気になるようにするためにはどうすればいいでしょうか？

わかるかな～



- A1. お薬で消毒する
- A2. 淡水で洗う
- A3. 魚を海から出す

答えは、こぶたブログで発表。もしくは、こぶたスタッフか海で働く人達に聞いてみてね!

兵頭さんの

おすすめ料理レシピ 愛南流カツオのタタキ



材料
カツオ、野菜(ネギ、タマネギ、キュウリ、ニンジン、ミョウガ、レモン、大葉などお好みで)タレ(醤油、酢、ニンニク、生姜、オリーブオイル)

1. 表面を焼いたカツオのサクを刺身状に切り、塩を軽く振る。
2. カツオの上に野菜をたっぷり盛る。これが愛南流!
3. タレは、醤油5:酢3の割合で混ぜ、ニンニクと生姜のみじん切りとオリーブオイルを少々入れる。お好みで砂糖やみりんを入れてもOK。

タレをたっぷりかけて、
がつりみんなで食べましょう!
カツオに軽く塩を振って
味をなじませるために叩いたのが
「たたき」の語源なんだって。

楽しく作って
美味しく食べてね～



場所は、表のMAPや
ネットで検索してみよう!

愛南のオススメ 魚介類が美味しいお店はここだ!



ゆらり内海

大広間もありつづげます。ご当地・藻塩アイスはおすすめ。向かいの須の川公園にはアヒルや亀もいて散歩も楽しい。潮湯もあるからたくさん遊んで汚れても安心です。潮湯(11:00～22:00*21:30札止め)

住 愛媛県南宇和郡愛南町須ノ川286
☎ 0895-85-1155
休 無休(変更あり)
営業 レストラン
11:00～14:00(日、祝は15:00)
17:00～22:00(L.O 21:00)



お食事処 なにわ

いけすがあり、生きている魚貝・エビが見られて待ち時間も楽しく過ごせます。個室の座敷があるからゆったりでき、お子様ランチが5種類、子ども用の椅子・お皿などもあるよ。

住 愛媛県南宇和郡愛南町平城3924-1
☎ 0895-72-1411
休 火曜日
営業 9:00～21:00

ママ
コメント



海の現場を初めて見た子ども達は「海で働く人達、かっこいい!!」と憧れのまなざし。子ども達にとっても、私たちにとってもよい学びの機会となりました。

子どもたちが真剣に話を聞いていたのが印象的でした。魚料理もとても美味しく子どもたちもたくさん食べてビックリです。

住んでいても知らないことがたくさんあることがわかりました。地域のいろんな人たちから学び、楽しく交流できてよかったです。



乳幼児連れでも海で貴重な体験がたくさんできたことに感謝。優しくサポートしてくれたみなさんに感謝です。

●編集後記

愛南の海は素敵です。このツアーでより多くの魅力を発見しました。海や魚などの自然だけでなく、協力してくれた地元の人たち。この体験を多くの人に知ってもらいたいな。(ちゃま)

子育て支援ボランティアグループ

こぶたたんぽぽポケットとんぼ ホームページ

<http://vrkobuta.sakura.ne.jp/index.htm>