

# 水産でも地産地消！ わかさぎを給食に



今回、給食に利用したわかさぎは、昨年獲れた魚を冷凍処理したものです。でんぷん衣がついているので、すぐ揚げ物等に利用できます。給食では素揚げにして「南蛮漬け」などのメニューとして調理されました。

本市では、水産業でも地産地消をすすめようと取り組みをはじめました。

市内にある漁業協同組合や学校給食にご協力をいただき、6月19日に北浦地区、6月26日には玉造地区、7月12日には麻生地区の学校給食に、地元北浦で漁獲された「わかさぎ」を利用したメニューが登場しました。

各小学校の給食の様子と市内の小中学校9校のみなさんから協力をいただいた「わかさぎの給食のアンケート」結果を紹介します。

今日は、わかさぎの南蛮漬けだ！



小貫小学校

お魚好きです！

津澄小学校

美味しかった！

玉造西小学校

- ① 季節ごとにとりたてを味わえる。産地が近いので新鮮です。
- ② 生産者と消費者のコミュニケーションが生まれる。生産者が分かり、生産されたものを身近に感じることができま
- ③ 省エネルギーにつながる。近くに運ぶので、燃料が少なくすみます。

？ 地産地消には、どんないいことがあるの？



「地産地消」とは、「地元生産地元消費」を略した言葉で、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で、特に農林水産業の分野で使われています。

「地産地消」は、消費者の食に対する安全・安心志向の高まりを背景に、消費者と生産者の相互理解を深める取り組みとして期待されています。

？ 地産地消ってなんだらう！

7割を超える子どもたちが、今回のわかさぎの給食をたべました。残した子もいましたが、美味しいといった声にちょっと感動しました。  
また、他の魚料理が食べたいという意見があったように、お魚の好きな子ども達が7割を超えていることは、大変うれしいことです。

4人に1人は、お魚の嫌いな子どもたちです。やはり、今回も口にしていないようです。  
また、お魚の臭みや、頭や骨など最近の食生活の変化を受けていることも伺えます。  
たまたま、ピーマンが入っていていやだと言うように、食材によって好き嫌いがはっきりしているようです。

霞ヶ浦や北浦には、わかさぎをはじめ鯉やフナ、しらうお、エビなど多くの魚がいます。わかさぎが生息していることを4割以上の子どもたちが知らないことがわかりました。家の中の遊びが多くなったせいでしょうか。  
行方市の自然に親しんだり、自分たちの身近な環境を知ってもらうためにも、たまには、湖に足を運んではいかがでしょうか。



## お魚好きの行方の子もたち 家庭でももっと利用してください

今年もわかさぎが  
獲れそうです

### わかさぎの給食のアンケート結果

問1 きょうの“わかさぎ甘酢漬け”全部食べられましたか？

	回答数	回収率(%)
全部食べた	221	39.0
のこしちゃった	206	36.3
たべてない	134	23.6
無回答	6	1.1

問2 給食のお魚メニューは好きですか？

	回答数	回収率(%)
すき	417	73.5
きらい	144	25.4
無回答	6	1.1

問3 きょうのわかさぎは、北浦(湖)でとれたものです。北浦(湖)にわかさぎが泳いでいることを知っていますか？

	回答数	回収率(%)
しってる	319	56.3
しらなかった	243	42.9
無回答	5	0.8

### 皆さんからこんな意見が よせられました

- 魚が好きな人 (人)
  - おいしかった ..... 7
  - わかさぎ以外の魚も食べたい ..... 3
- 魚が嫌いな人
  - あまりおいしくなかった ..... 10
  - にがかった ..... 2
  - においがきつかった ..... 6
  - ピーマンがいやだったので食べませんでした ..... 4
  - たべづらい・砂利が入っていた・頭がいや・固い等 ..... 7
  - 食べたくない・抵抗がある ..... 4
- こんなふうにしてほしい
  - フライや唐揚げなどに調理してほしい ..... 11
  - 他の魚も食べてみたい ..... 9

### 霞ヶ浦・北浦のわかさぎの年間漁獲量

昭和55年	399トン
昭和58年	703
昭和61年	1,216
平成元年	457
平成4年	400
平成7年	237
平成10年	160
平成13年	65
平成16年	71
平成17年	186



今年もわかさぎ漁の季節がやってきました。ここ数年わかさぎの漁獲量も少しずつ増えてきています。今年も昨年並みの収穫が期待されています。この行方の自然で育ったわかさぎをもっと、食材として利用していただきたいと思います。今回学校給食に取り入れたのも、このような趣旨からです。

なお、行方市にはわかさぎ漁をしている方や、漁業協同組合があります。わかさぎや佃煮、また冷凍の素材等を希望される方は、農林水産課(0291-35-2111)へご連絡下さい。ご紹介いたします。