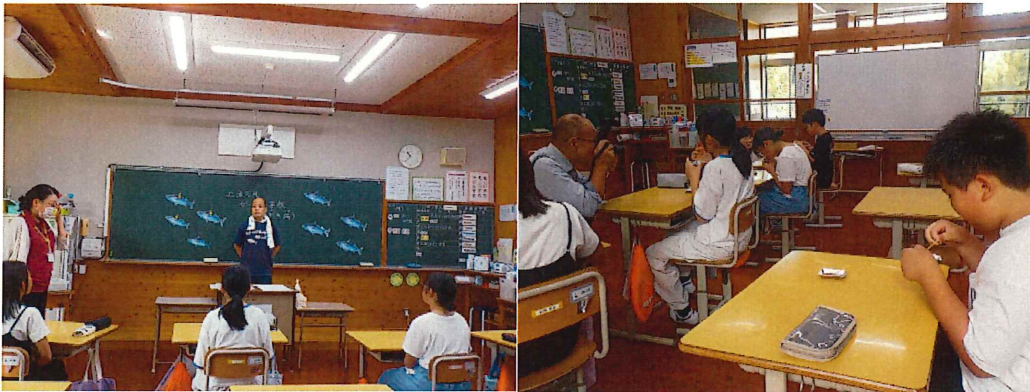


土佐久礼かつお学校【持続可能な食育】

高知県学校給食会の「あの魚屋さんがやってきた事業」を受け、町内の3校で魚事業を実施してきた。1校に関しては総合的な学習の時間を使って一部の生徒がカツオのたたきづくりを行うが、他の生徒は体験しない。町内の小・中学校全てで発達段階とカリキュラムに合わせたカツオの英才教育を平等に行うため、教育委員会事務局と「シン・鯉乃國プロジェクト」が協議を重ね、3ヶ年のプログラムを立案、予算を計上し実践し、現在に至っている。

【小5】目利き編：「久礼のカツオはなぜ美味しいと言われるのか」

釣るプロ、売るプロ、食べるプロのこだわりを支えられているわたしたちの町の「カツオ文化」を知る。



久礼では刺身として食べない「ゴシ」を見極めるために、まずは「食べるプロ」になってもらいたい。世界中のどこにもない、唯一のカツオ文化を誇りにしよう。ゴシだって使い道がある。ゴシの中でも質の良いものは給食へ、他のゴシは味付けかつお節に利用されている。「おいしい！」「これを給食に」「小袋にならないかな」。郷土愛は新しい発想を生む。

【小6】SDG s 編：「SDG s とカツオとのつながり、カツオの有効活用」

効率の良い網漁に対し、久礼の一本釣りはエコな漁方法であり、群れを捕り尽くさない工夫であることを知る。一本ずつ捕ったカツオには捨てる部分がほとんど無く、有効活用されている。その他の活用方法を自分たちも考えてみる。カツオのアラと馬糞（現在はアラとおがくず）を混ぜたカツオ堆肥を作り、その堆肥を使って野菜を育てている農家があることを知る。その野菜を食べてみる。美味しさにおどろくと同時に、その野菜が給食に使われていることから、SDG s をより身近に感じ、自分事として考えることにつながる。山、川、海のとつながりを理解し、地域に貢献する未来を想像する。

【中2】調理実習編：「土佐久礼かつおの美味しさを探る・味わう」

当日水揚げされたカツオを実際にさばく。目利きのポイントを知り、各部位と食べ方を理解する。実際にさばくことで、アラとして堆肥に活用されている部分を知る。ゴシに当たるかもしれないが、せっかくだから魚体を触診して、食べ比べる。



味のレーダーチャートを使うことで、カツオの個体それぞれが持っている味の違いを評価する。次に食べるカツオはどんな味わいのカツオだろう、もっと興味が出て、食べてみたいと思う。

子どもたちは、卒業後、必ず中土佐町以外でカツオを食べる、又は見る機会がある。その時に郷土を実感する。そして、中土佐へ戻って本当のカツオの美味しさを再認識することで、郷土愛は深く刻まれる。

【事業計画実施に至る流れ】

あの魚屋さん事業を1～2校/年 実施 （他の学校は未実施）



あの魚屋さん事業1～2校+大正町市場事務局（元地域おこし協力隊）で他の学校実施
※予算化を図るため、アンケート実施



町単独で予算化、教育委員会事務局と「シン・鯉乃國プロジェクト」の連携・協働による
「土佐久礼かつお学校」のプログラムがスタート