

秋田市 園児、ブリ解体見学 食材の姿知り感謝を



秋田市土崎港のこども園「あきた風の遊育舎」で、ブリの解体ショーが行われた。6歳までの園児約160人が参加。体長約70センチ、重さ約5キロのブリが切り身になる様子を見学しながら、魚の体や栄養について理解を深めた。

企画したのは、同じ社会福祉法人・風の遊育舎が運営する市内のこども園の栄養士・木村憂子さん(39)。調理師免許を持ち、日本料理店の勤務経験もある木村さんが、出刃包丁と柳刃包丁を使って手際良くさばいていった。

まな板の上でブリの頭が落とされると、園児からは「血が出る」「かわいそう」と悲鳴が上がり、顔を覆う子もいた。木村さんは取り出したブリの心臓や肝臓、えらなどを見せながら魚の体の構造を丁寧に解説し、園児は興味津々な様子で聞き入った。

木村さんは、ブリが成長過程で呼び名が変わることに触れ、「皆さんのが『ゆめ組』さん、『きぼう組』さんへ変わるのと一緒にですね」と紹介。魚に含まれる栄養についても「血や筋肉をつくる栄養、体を動かす栄養、体の調子を整える栄養が全部入っています」と分かりやすく説明した。

園児は「ブリの重さはどれくらいですか」「何を食べるの」などと質問していた。解体したブリは塩焼きなどに調理し、給食で提供した。

解体ショーは今月上旬に実施。同法人は運営する市内の3園で毎年この時期に行っており、⑤回目。木村さんは「調理される前と食卓に並んでからの食材の姿が結び付かない子が増えていると感じたことが開催のきっかけ。実際に(生きていた時の)姿を見ることで、食材が多く人の手を経て食卓へ届いていることに気付き、感謝の気持ちを持ってほしい」と話した。

法人の澤口勇人理事長は「体験を通して食べることに興味を持つてもらい、食育につなげていきた」と語った。(清水美沙)

(令和7年12月20日(土)秋田魁新聞から一部抜粋)