



3. 地域の特性を活かした食育の取り組み

本市は、日本有数の生鮮マグロの水揚げ港として塩竈市魚市場を有するほか、水産ねり製品の生産量が多いなど、水産業・水産加工業を基幹産業として発展し、新鮮な魚介類が豊富な港町独特の食文化が形成されてきました。

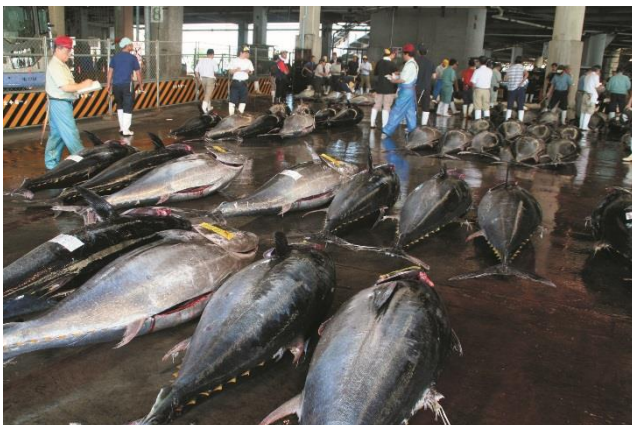
近年では、三陸東沖の漁場で秋口から冬場にかけてマグロ延縄船によって漁獲され、塩竈市魚市場に水揚げされたメバチマグロの中でも「鮮度」、「色つや」、「脂のり」、「うまみ」に優れ、日本一の目利き人（買受人）の目にかなったものを「三陸塩竈ひがしもの」としてブランド化を行い、全国に展開しています。

このような背景をもとに、市内の小中学校や各種イベントでは、水産業界の協力を得て「マグロの解体」や「手作り笹かまづくり体験」、水産物・水産加工品の販売など、魚食普及の取り組みが行われています。

しかし、一方では食を取り巻く環境の変化により食の欧米化が進み、「魚離れ」が深刻化しています。そのため、学校行事や体験学習、各種イベントや仲卸市場等を通して地域の食材にふれる機会を増やすとともに、魚介類などの水産物が栄養面で優れていることや、魚の調理方法などの情報提供を積極的に行い、普段の食生活の中に地元食材を取り入れる取り組みを促進することが大切になっています。

また、市内での野菜の生産はほとんどありませんが、県内産の新鮮な野菜が数多く流通しており、青果市場等の協力を得ながら家庭における野菜の摂取量の増加を図ることが重要です。

さらには、東日本大震災を契機に、災害に備えた食材の管理や、災害時に役立つ調理の工夫などへの関心も高まっており、今後の防災対策の一環として普及していく必要があり、防災にかかる行事やさまざまな機会をつうじて市民に周知していきます。



▲塩釜港 まぐろの水揚げ



▲三陸塩竈ひがしもの