

2019年
10月7日号 No.1539



週刊

教育資料

EDUCATIONAL PUBLIC OPINION <http://www.kyoiku-shiryō.co.jp>



潮流

魚への関心や知識を深める機会を

一般社団法人日本さかな検定協会代表理事 尾山雅一

資料

①「これまでの審議を踏まえた論点整理」(案)ほか

——中教審・新しい時代の初等中等教育の在り方特別部会

②「議論のための論点メモ(検討課題1・2関係)」ほか

——中教審・新しい時代の
高等学校教育の在り方WG

CONTENTS

▶ 2 潮流

魚への関心や知識を深める機会を

尾山雅一(一般社団法人日本さかな検定協会代表理事)

▶ 5 解説・ニュースの焦点

○不就学の可能性ある外国人の子供は1万9654人
編集部

○英語「話すこと」調査、不具合が1658校で発生
編集部

▶ 8 経営改善につながるプログラミング教育

授業が変わる、学校そのもの変わる

森田泰司(茨城県古河市立総和中中学校校長)

▶ 10 特別企画

統合困難な地域で教育環境をどう充実?

▶ 12 校長講話

瞬時のワンポイント講話・その⑨

一校長の思考ポケットを開示ー

野口晃男(前盛岡大学非常勤講師・元岩手県盛岡市立中野小学校校長)

▶ 14 合理的配慮ー現場の対応事例

合理的配慮の対応事例で啓発資料ー富山県①
編集部

▶ 16 実践! 校長塾

虐待から子どもの命を守る学校経営①

齋藤卓也(岩手県八幡平市立松野小学校校長)

▶ 19 資料

①「これまでの審議を踏まえた論点整理」(案)ほか
中教審・新しい時代の初等中等教育の在り方特別部会

②「議論のための論点メモ(検討課題1・2関係)」
中教審・新しい時代の高等学校教育の在り方WG

▶ 35 教育の危機管理

相手に無断で録音されたテープについて、
証拠能力が認められた事例

佐々木幸寿(東京学芸大学副学長)

▶ 38 向山行雄のドキュメント『学校経営』

子供たちのための公平な審判

向山行雄(敬愛大学国際学部教授・教職センター長、全国連合小学校長会顧問)

▶ 40 玉置崇の新学期指導要領 現場での生かし方

「対話的な学び」を深める(その1)

「対話」をとらえるのは容易ではない

玉置 崇(岐阜聖徳学園大学教育学部教授)

▶ 42 変わる教育委員会

LTEタブレットで学びの姿も大きく変化

平久井好一(栃木県・那須町教育委員会教育長)

▶ 43 教育問題法律相談

国連子どもの権利委員会の総括所見・その④

角南和子(弁護士)

▶ 44 通信・議会質疑

不登校対策⑤

▶ 46 変わる! 英語教育

中学校英語の授業アイデア①

編集部

▶ 48 BOOK

『学校を変える いじめの科学』

『知的障害の若者に大学教育を』

▶ 49 自著を語る

『頭のいい子の親がやっている「見守る」子育て』

小川大介(中学受験情報局「かしこい塾の使い方」主任相談員)

▶ 50 元中学校校長 浅田局長の文科省日誌

学びの夏、教師関係のフォーラムや

高卒認定試験、PTA全国大会等も

浅田和伸(文部科学省総合教育政策局長)

▶ 52 マイオピニオン

百の施策より一人の教師

菱村幸彦(国立教育政策研究所名誉所員)



一般社団法人日本さかな検定協会
代表理事
おやま まさかず
尾山雅一氏に聞く

潮流

魚への関心や知識を 深める機会を

世界に誇る日本の魚食文化の魅力を
再発見してもらうとともに、
魚への関心や知識を深める機会にと
「さかな検定」に取り組んできた。

魚についての関心と知識を深める

日本さかな検定協会は平成21年、「魚食普及ならびに日本の魚食文化の復活と継承に資する検定の実施を通して、水産物と魚食の魅力を広く啓発すること」を目的に設立された。魚を学び、旬をおいしく食す「さかなの国、ニッポンの検定」として、「ととけん」の愛称とともに親しまれてきた。今年6月の第10回まで累計で2万8000人が受検。5歳から89歳までと幅広い年代の人が参加しており、こうした活動が農林水産省の「フード・アクション・ニッポンアワード2015」の食文化・普及啓発部門優秀賞を受けた。

尾山 2006（平成18）年は日本の歴史で初めて、1人1日当たりの摂取量で肉食が魚食を上回った年です。背景にはスーパーマーケットなど流通革命の広がり、街の魚屋さんが衰退したことや、養殖より自然の中で生きたままが基本のために安定した漁獲高の確保が難しいこと、さらには核家族化の進行などで、例えば正月におせち料理として「ごまめ」や「数の子」をいただくなど日本の伝統的な魚食の習慣が伝承されなくなってきたことなども考えられます。こうした要因

が重なって、日本人の生活の中で「さかな」について意識する機会が以前より減ってきたと言えます。

実際、日本は「魚食天国」と言われる一方で、昭和30年生まれを境に若い層ほど魚離れが加速している現状がある。地域の鮮魚店も、ここ25年間に63%も減っており、スーパーなどの魚コーナーでも管理が容易な特定少数に絞られがちという傾向があるという。旬や調理法も含めて、これまでは人から人へ、親から子へと伝えていった魚食の文化が危機的な状況にある。魚そのものや、その食文化を知らない日本人が増えてきた現状をなんとかしたいという思いが、「さかな検定」という形での啓発につながった。

尾山 魚が好きであったり、釣りなどを楽しんでいる人に、「さかな検定」という形で、魚への関心や知識を深めていただく機会にしたいと考えました。問題について、解いていくうちに魚についての新しい知識が身に付いたり、もっと調べたくなったり、周りの人に伝えたいくなるような印象に残る情報を扱うように工夫しています。また、魚は「旬」を楽しむ食材でもありますし、地域によってさまざまな料理法や食文化が異なる食材で

す。こうした面での知識についても検定を通して深く学びながら、外国にはあまり見られない日本独自の食文化を語れる日本人になってほしいと願っています。

毎年6月に『日本さかな検定』を実施

『日本さかな検定』は、今年は6月に、酒田、石巻、東京、静岡、名古屋、大阪、鹿児島、鹿兒島の7カ所で開催した。受検者は男性が約8割、女性が約2割で、水産・漁業・飲食業に関係している人が約4割、一般からの参加者が約6割だった。年齢別では「40代」が最も多く、次いで「50代」「30代」「20代」「10代」と続く。1級から3級まであり、最も難しい1級の合格者は受検者の8%だという。

尾山 10年前に東京と大阪で第1回を開催したのですが、鳥取県から地元のブランドを発信したので地方でも開催してほしいと言われました。例えば、ハタハタは秋田県が有名ですが、これはメスの魚卵（ぶりこ）を味わうものです。鳥取ではトロハタというオスの白身を味わう点に違いがあります。そうした地域別の魚食の違いを「検定」を通して知ってもらうとともに、秋田県とは異なる味覚を味わってほしいということでした。そこ

で、地方での開催にも取り組むようになりました。現在まで札幌から鹿児島・沖縄まで全国20数カ所で開催しています。各地域での魚食文化を通して、その地域の魅力を知ってもらい、足を運んでもらうきっかけになればと思っています。

協会では、公式ガイドブックのほか、副読本や各回の試験問題と解答・解説集なども発行しており、魚と魚食文化について幅広い視点から、より深く学べるようにしている。また、東日本大震災の復興支援として、受検料の一部を三陸の漁業復興のための義援金として寄贈しているほか、「さかな検定」の問題を通して、三陸地方の海産物を紹介するようにしているという。

また、地域によっては、試験会場を地元の水産高校にして、パネルや実際の生きた魚介に触れる機会にしているところもある。試験問題にも、シーフード料理コンクールに学生部門で農林水産大臣賞に輝いた三重県の高校生の魚を使ったオリジナル料理の写真を載せて、使われた食材の魚の特徴を示して四つの選択肢から選ぶなど、魚に関わる幅広い話題を取り上げるようにしている。

尾山 学校給食では、地元の食材を使った給食献立も広がってきましたが、全国

的には和食であっても牛乳をつけています。主にカルシウム分を補うためですが、地域によっては、これをワカサギの唐揚げやマリネに代えて、骨ごと食べられるように工夫している自治体もあります。

実は、日本で最初に給食を実施した地域について「さかな検定」に出題したことがあります。これは小学校での給食メニューについて話題にしたのですが、最近、「さかな検定」の受検者に小・中学生が増えていることにも考慮したものです。また、父母や祖父母と子どもたちで共通の話題になるとあって、家族ぐるみで「さかな検定」を受けるケースも増えています。

魚食文化を素材に深く学ぶ

尾山代表理事は、広告関連企業に勤めながら、社内起業という形で『日本さかな検定』を立ち上げると共に、出題の解説や副読本のコンテンツ取材のために、全国の魚介をめぐるおいしい物語を求めて、週末を利用して全国の居酒屋や漁港を訪ねて歩いているという。先に取り上げた魚食文化の危機的な状況についても、国や行政機関が「魚をもっと食べるべき」などと「べき」論を展開しても、肝心の消費者の心には響かない、と指摘する。だからこそ、民間ベ

ースの草の根的な魚食文化の「語り部」を育てていく地道な取組が必要で、『日本さかな検定』は「検定」という形を取りながら、実は、こうした「語り部」を増やしていく活動としても位置付けている。

尾山 魚食の文化といっても、伝統的なものもありますが、一方で、最近の日本人の味覚に合う食材が求められてきた経緯もあります。例えば、寿司ネタについても、最近は深海魚などが使われていますが、これは日本人が洋食に慣れて、脂っこいものへの嗜好が強まり、脂分の多い深海魚が、コスト面だけでなく味覚的にも好まれるようになっていくからです。昔でしたら、江戸っ子は「こんな脂っこいものは食えない」として、マグロでもトロは捨てていたくらいです。白身や貝を味わうことができる世代も若い世代では少なくなっています。「旨み」の感覚も日本人独自の味覚の一つですが、こうした味覚を重視してきた日本の食文化を若い世代に引き継ぎ、外国の方にも知ってもらいたいと思います。

今、学校現場では、答えのない問題を見つけ出して自らの力で解いていける、教科を越えた総合的な視点でものごとを考えていける人間の育成に国を挙げて力を入れて

いるが、このような総合的で深い学びを進めるためには、自分の興味のある分野で、より突っ込んだ学び、五感をフルに使った体感的な学びも求められている。さらには、こうした子どもの指導に当たる教師にも、子どもとともに学ぶ姿勢が問われている。

尾山 魚という食材の裏側をいろいろと探っていくと、地理的・地勢的な状況、風土や気候の違い、「鯖街道」などの物流の方法、その地域の歴史などが食文化の違いを生み出していることに気付きます。保存食にしたり、発酵の技術を活用したりという工夫も生まれるわけです。

また、サンマがなぜ獲れなくなったのかなど、海流の変化やその基になる海水の温度上昇など、環境問題や政治・経済的な問題、時事的な問題も含めて、このような幅広い分野の知識を「魚」をテーマに、総合的に深く学ぶことができるのではないのでしょうか。最近、小・中学生の受検者が増えていると言いましたが、ぜひ、学校の先生方にも子どもたちと一緒に、『日本さかな検定』を受検していただき、「魚」をテーマにした深みのある授業づくりに挑戦していただきたいと思います。

一般社団法人日本さかな検定協会 <http://www.totoken.com/>