

## 都内の小学生、クジラを学校給食で味わう

ウーマンズフォーラム魚(白石ユリ子代表)はクジラと日本人の関わり、クジラの食文化などを伝える授業と特別給食を25日、東京都大田区立松仙小(齊藤純校長)で実施した。



クジラ給食は「おいしい」と児童も笑顔

NPO海のくに・日本と共催。同校の5年生155名がクジラの授業を受け、さらに全児童900名を対象に、クジラ本皮と野菜が具の味噌汁「くじら汁」と鯨赤肉の「くじらの竜田揚げ」を中心にした献立の「クジラまるごと給食」を実施した。くじら汁とくじらの竜田揚げを一緒に提供する給食は日本で初めてという。林芳正文科大臣は同校に祝電を送った。



クジラまるごと給食、上の椀が「くじら汁」、手前左が「くじらの竜田揚げ」

同校の栄養士は「昔はクジラ肉を使った給食がよく出ていたが、今は中々出ない。よく味わってほしい」と児童に伝えた。

### おかわりを望む子どもが続出

クジラメニューは大好評で、女子も「おいしい」と竜田揚げを喜んで食べた。ある男子児童はくじら汁の具材の本皮について「これまで食べたことがない脂の感覚」と評した。先生が「おかわりしたい子は」と問うと、すぐに10人以上の児童が手を挙げた。

特別給食に先立ち、クジラに関する授業を5年生対象に行った。ウーマンズフォーラム

魚の白石代表が「クジラから世界が見える」を演題に講師を務めた。

### WFF白石氏「クジラ肉は優れた食材」

白石代表は「クジラは日本にとってとても大切な、上等な食べ物。室町時代の書物にクジラ肉を食べていた記録が残っている。昔から日本人はクジラを食べてきた食文化がある。それが今は、自由に獲れない悲しい時代にある」と現状を伝えた。

捕鯨の規制の要因は「クジラを食べる国と食べない国同士の対立にある」と伝え、さらに「食べない国は動物愛護や環境問題も絡め規制を迫る。日本は捕鯨を持続的に行うため、科学的な調査をきちんと行っており、調査の副産物として大切に利用している。ミンクク



シロナガスクジラの大きさを児童が輪になり再現

ジラなど確実に増えている。鯨の墓も建てて、いただいた命に感謝している」と紹介した。

クジラ肉は高たんぱく、低カロリーで食材として優れていることにも触れ「クジラ肉を食べるとインフルエンザに負けないぐらいの体力がつくはず。今日の特別給食を大切に食べてほしい」と求めた。

日本捕鯨協会の吉村清和事務局長も講師を務め、調査捕鯨の体験談を紹介した。また、児童が輪になってシロナガスクジラの大きさを再現し実感することや、クジラ肉と本皮を間近に見るなど、体験的な授業とした。

### 前事務次官やコートジボワール職員ら参観

クジラ授業と給食を、前農水事務次官の本川一善氏や駐日コートジボワール大使館のパカヨコ・コナベ・ヴァメ氏、水産庁の森田博之捕鯨室国際訴務官らが授業を参観した。