

学校給食調理員を対象にした 「徳島県の水産物」に関する講演とアンケート結果

海洋生産技術担当 和田隆史

Key word ;エビ類, スジアオノリ, タチウオ, チリメン, ハモ, 学校給食調理員, 地産地消, まなび
一あ徳島

「県民“まなび”拠点」である徳島県立総合大学校(通称:まなび一あ徳島)には、人材活用機能として「まなび一あ人材バンク」制度が設けられています。今回、この制度を利用して徳島市教育委員会給食管理室から水産研究所に講師派遣依頼があり、徳島市の学校給食調理員さん 157 名を対象に、「徳島県の水産物」と題して講演を行うこととなりました(写真1)。講師派遣の依頼なので、単に話をするだけでも良いのですが、せっかくの機会なので本県水産物に関する簡単なアンケートも行いました。



写真 1. 講演会場の風景

平成 24 年7月 30 日(月)9:30～10:30 の1時間、徳島市役所大会議室を会場に、本県漁業の特徴、徳島市周辺を代表する水産物としてハモ、タチウオ、エビ類、チリメン及びスジアオノリをメインに紹介しました。全国と比べ本県の水産業規模は非常に小さい(漁獲量で全国の 0.6%, 漁獲金額で全国の1%。H20 農林水産統計年報)が、多種多様な漁業が営まれ、多種多様な水産物が漁獲されています。ただ、規模は小さくても全国有数の水揚げを誇るものがあることを強調し、地元水産物を積極的に利用していただくようお願いしました。(写真2～7)。



写真 2, 3. 徳島市周辺を代表する水産物 ハモ(写真左), タチウオ(写真右)



写真 4, 5. 徳島市周辺を代表する水産物 小エビ(アカエビ・トラエビ)(写真左), クマエビ(通称アシアカ)(写真右)



写真 6, 7. 徳島市周辺を代表する水産物 チリメン(写真左), スジアオノリ(写真右)

この講演の後、事前に配布したアンケート(資料参照)に回答を記入してもらい、結果について分析してみました。

資料. 当日配布したアンケートの内容

20120730 徳島市役所大会議室

徳島県の水産物に関するアンケート

業務の参考資料にしたいので、以下の設問にお答えいただければ幸いです。

- 【年齢】(該当に○)
 10代 20代 30代 40代 50代 60代
- 【性別】(該当に○)
 男性 女性
- 【出身地】(該当に○)
 徳島市 徳島市以外の県内() 県外()
- 【① 徳島県の水産物と聞かれて思い浮かぶものは?】(あれば3つ)
 1 2 3
- 【② 好きな水産物は?】(あれば上位3つ)
 1 2 3
- 【③ 学校給食に積極的に使いたい徳島の水産物は?】(あれば3つ)
 1 2 3
- 【④ 学校給食で水産物を使った人気の料理は?】(あれば3つ)
 1 2 3
- 【徳島県の水産物に対する印象】(あればなんでもお書きください)

回答数は133枚で、女性の割合が89%、男性が11%でした。県内出身者は95%で、うち徳島市出身者は78%でした。40代が46%と最も多く、市内出身の30~50代の女性が全体の64%を占めていました(表1)。

表1. 受講者の性別・年代・出身地域(回答者数133)

年代	徳島市		徳島市以外の県内		県外	不明	女性計	男性計	総計
	女性	男性	女性	男性					
20代	2		1				3		3
30代	20		6		1	1	28		28
40代	43	7	9	2	1		53	9	62
50代	22	4	4		3		29	4	33
60代	4	1	1				5	1	6
不明	1						1		1
総計	92	12	21	2	5	1	119	14	133

設問①～④については、それぞれに上位と思われるものを順番に3つまで書いてもらい、1位を3点、2位を2点、3位を1点として集計しました。設問①の「徳島県の水産物と聞かれて思い浮かぶものは？」について、上位10位までの結果を示しました(表2:回答数131)。1位鳴門ワカメ、2位チリメン、3位鳴門鯛(マダイ)で、4位のハモまでが100点を超える得点でした。また、鳴門ワカメが82%、ハモが55%、チリメンと鳴門鯛がそれぞれ54%と、回答者の半数以上が上位4種を記入していました。

表 2. 徳島県の水産物と聞かれて思い浮かぶもの (回答者数 131)

順位	種類	得点	記入者数
1	鳴門ワカメ	255	107
2	チリメン	149	71
3	鳴門鯛(マダイ)	144	71
4	ハモ	131	72
5	えび類	22	16
6	タチウオ	19	12
7	イボダイ(ボーゼ)	7	3
8	アユ	7	3
9	マアジ	7	3
10	あわび類	5	3

設問②の「好きな水産物は？」について、上位10位までの結果を示しました(表3:回答数129)。1位チリメン、2位えび類、3位鳴門ワカメで、3位までが100点を超える得点でした。設問は徳島の水産物に限ったわけではなかったのですが、上位の種類は設問①とよく似た傾向でした。

表 3. 好きな水産物(回答者数 129)

順位	種類	得点	記入者数
1	チリメン	137	51
2	えび類	110	50
3	鳴門ワカメ	102	46
4	鳴門鯛(マダイ)	76	32
5	いか類	43	22
6	あわび類	33	13
7	タチウオ	33	19
8	ハモ	22	13
9	マグロ	14	6
10	サケ	10	5

設問③の「学校給食で積極的に使いたい水産物は？」について、上位 10 位までの結果を示しました(表4:回答数 87)。使い勝手が良く、すでに広く使われていると思われる1位のチリメンや2位の鳴門ワカメに次いで、徳島市を代表する魚として紹介したハモが3位にランクインしました。なお、ハモは徳島市の学校給食食材に取り入れられて、地産地消がすすめられているようです。

表 4. 学校給食に積極的に使いたい水産物(回答者数 87)

順位	種類	得点	記入者数
1	チリメン	102	41
2	鳴門ワカメ	87	39
3	ハモ	71	29
4	えび類	44	22
5	タチウオ	34	16
6	鳴門鯛(マダイ)	25	11
7	いか類	16	9
8	のり類	12	7
9	フィッシュカツ	8	4
10	いわし類	5	3

設問④の「学校給食で水産物を使った人気メニューは？」について、記入された全てのメニューを上位順に示しました(表5:回答者数 105)。材料やメニュー名は少々異なりますが、サワラ、メルルーサやホキを使った白身魚の揚げ物が1位と3位にランクインしました。2位には大豆とチリメンの揚げ煮が入りました。対象が小中学生であること、食品衛生の観点から加熱処理を行う必要があること等の理由からか、上位の多くは油を使った揚げ物関係が多く入りました。記載されたメニュー全体を見て、甘辛く調理された水産物が徳島市内の小中学生に人気ということが分かりました。また、地元食材であるハモやタチウオが天ぷらやフライで上位にランクインし、ワカメやチリメンを使ったメニューも、いろいろな調理法があることが分かりました。徳島市立徳島中学校ホームページでは、数多くの給食のレシピや、H20年6月からの毎日の給食が写真入りで紹介されています(http://e-school.e-tokushima.or.jp/tokushima/jh/tokushima/html/htdocs/?page_id=95)。

徳島県の水産物に対する印象を自由記入してもらったところ、47名の方がコメントを書いてくれました。最も多かったコメントは「美味しい」で、「新鮮」、「種類が豊富」が続き、地元徳島県の水産物は総じて高く評価されていましたが、売っている種類が少ないという意見や、地産地消をもっと進めたいという意見も多く見受けられました。

漁業は天然物を採取して直接食料・食材にするという、他の一次産業とは大きく異なる特徴を有しています。本県は播磨灘・紀伊水道・太平洋という性質の異なる3つの海域で、安全・安心で多種多様な水産物が日々水揚げされています。徳島のきれいな海で育った美味しい水産物を、徳島の子供達に味わってもらおう機会がもっとたくさんあれば良いと思いました。

表 5. 学校給食で水産物を使った人気メニュー(回答者数 105)

順位	メニュー	得点	記入者数	ジャンル
1	サワラ・メルルーサ・ホキの照り焼き風	53	23	揚げ物
2	大豆とチリメンの揚げ煮	46	17	揚げ物
3	サワラ・メルルーサ・ホキのスタチ風味	45	19	揚げ物
4	酢の物(ワカメ・チリメン入)	30	14	その他
5	サバの味噌煮	27	13	煮物
6	マグロ・カツオのゴマがらめ	27	12	揚げ物
7	ハモの天ぷら	26	8	揚げ物
8	かき揚げ(チリメン・エビ・ヒジキ入)	25	11	揚げ物
9	タチウオフライ	23	9	揚げ物
10	スタチ酢和え(チリメン入)	20	9	その他
11	ハモフライ	19	8	揚げ物
12	なるとわかめご飯	19	8	ご飯物
13	エビフライ	13	5	揚げ物
14	ワカメうどん	13	5	麺類
15	ビビンバ(肉味噌にチリメン入)	12	6	ご飯物
16	(梅)チリメンご飯	11	5	ご飯物
17	豆腐とエビのチリソース煮	11	4	煮物
18	魚フライ	10	5	揚げ物
19	サンマの蒲焼き	10	4	焼き物
20	チクワの天ぷら(青のり)	9	5	揚げ物
21	焼きそば(青のり・イカ入)	8	3	麺類
22	八宝菜(エビ・イカ入)	6	4	炒め物
23	ワカメのみそ汁	5	3	汁物
24	小イワシの天ぷら	5	3	揚げ物
25	ホキのごまみそがけ	4	3	揚げ物
26	イカの天ぷら	4	2	揚げ物
27	タチウオの天ぷら	3	2	揚げ物
28	鯛飯	3	1	ご飯物
29	イカフライ	2	1	揚げ物
30	ワカメスープ	2	1	汁物
31	クラムチャウダー	2	1	汁物
32	刺身	2	1	その他
33	ふしめん汁(ワカメ・エビ入)	2	1	汁物
34	手巻きずし(海苔)	2	1	ご飯物
35	アジフライ	1	1	揚げ物
36	イカのかりん揚げ	1	1	揚げ物
37	エビと水菜のスープ	1	1	汁物
38	海藻サラダ	1	1	汁物
39	ワンタンスープ(エビ・ワカメ入)	1	1	汁物
40	シロウオの吸い物	1	1	汁物
41	小魚アーモンド	1	1	その他
42	味付け海苔	1	1	その他