

令和6年11月21日
農林水産部水産局漁業資源課
043-223-3606
水産課
043-223-3030

勝浦市及び御宿町内の学校給食でのブダイメンチ提供について

勝浦市周辺海域では海藻を食べるブダイなどが増加し、藻場が減少しています。漁業者はブダイなどを駆除していますが、地域では積極的に利用されず、駆除を進める上での課題となっています。

そこで、ブダイを学校給食の食材として美味しく食べられるよう、県立大原高等学校が地域の漁協や加工業者等と連携してブダイメンチを開発しました。

このたび、関係機関の協力によりブダイメンチ約1,400食を給食に提供するとともに、勝浦市立勝浦中学校の生徒に藻場を守る取組を紹介します。

1 実施日

令和6年11月28日（木）

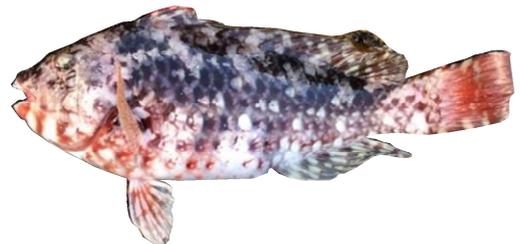
2 実施場所

勝浦市及び御宿町内の小中学校等計11校
（保育園(2)、こども園(1)、小学校(6)、中学校(2)）
（生徒・児童数約1,400名）

3 「ブダイメンチ」の開発

(1) 背景（藻場の減少とブダイについて）

- 県沿岸では海藻が生い茂る「藻場」が広がっており、アワビやサザエなどの重要な餌場となっています。一方、近年内房海域を中心に、藻場が広範囲に消失する「磯焼け」が発生しており、勝浦市周辺海域でも、その兆候が確認されています。
- 藻場が減少する要因の一つとして、ブダイなど海藻を食べる魚の影響が挙げられます。ブダイは海水温の上昇など海洋環境の変化により増加しており、食害への対応が必要です。
- 藻場を守る取組の一つとして、漁業者は刺網によるブダイなどの駆除に取り組んでいます。一方で、ブダイは地域であまり食用とされておらず、有効利用が進んでいませんでした。



ブダイ

(2) ブダイメンチ

- ・ 大原高等学校総合学科海洋科学系列の生徒がブダイの利用方法を検討した結果、ブダイメンチを開発しました。
- ・ 地域の漁協や加工業者等と連携して、漁業者が採捕した新鮮なブダイをミンチに加工し、クセのない白身のにんじんや玉ねぎ等の野菜、片栗粉や塩こしょう等の調味料を混ぜて、子供に人気のメンチ風に仕上げました。



ブダイメンチ

4 関係機関

勝浦市、御宿町、新勝浦市漁業協同組合、千葉県立大原高等学校、千葉県漁業協同組合連合会、株式会社サラヤ保崎商店及び千葉県勝浦水産事務所

5 藻場を守る取組の紹介について

勝浦中学校において、給食提供に併せて藻場を守る取組を紹介する授業を実施します。

- (1) 日 時 令和6年11月28日(木)
11時35分から
12時25分まで
- (2) 会 場 勝浦市立勝浦中学校
〒299-5235
勝浦市出水1120-1
- (3) 講 師 勝浦水産事務所職員
- (4) 内 容 藻場を守る取組について
- (5) 参加者 2年生約80名
- (6) 取材について



- ・ 授業や給食の様子について取材を希望の方は、11月25日(月)正午までに勝浦水産事務所にメール等でお申込みください。

申込先：勝浦水産事務所改良普及課

メールアドレス：katsusui3@mz.pref.chiba.lg.jp

電話番号：0470-73-0108

※件名に「藻場を守る取組を紹介する授業取材希望」と明記し、

①会社名 ②氏名 ③取材区分(ペン、スチール、ムービー)

④電話番号(日中連絡の取れる番号)を記載してください。

- ・ 校舎内は、上履きが必要となります。当日御準備のほどお願いいたします。
- ・ 体育館入口にて報道受付を行います。
- ・ 車でお越しの場合は、学校所定の駐車場を御利用ください。
- ・ 自社腕章を着用の上、係員の指示に従ってください。
- ・ 当日は、受付に名刺をお持ちください。
- ・ 在校時はマスクの着用にご協力ください。