

2022年12月12日



一般社団法人日本海老協会

報道関係者各位

中学校給食で鹿児島産クルマエビを学ぶ！

魚河岸の「もったいない」精神で持続可能な社会に貢献します！！（海と日本 2022）

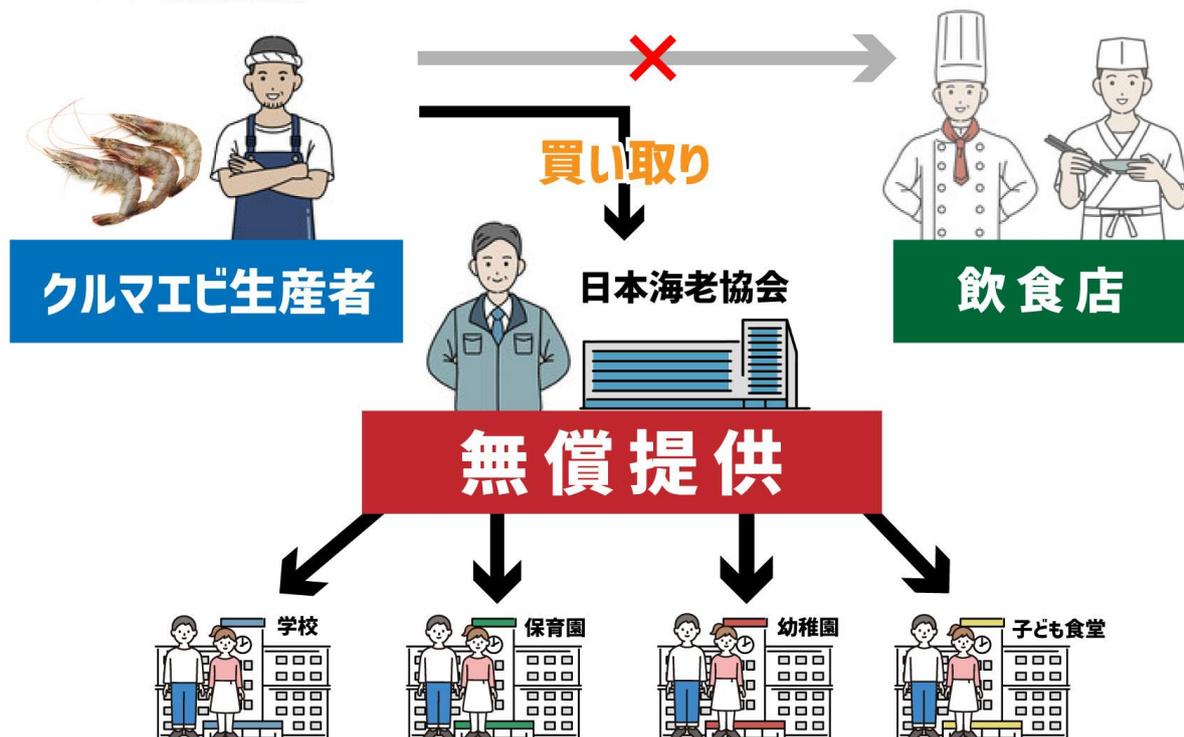
「愛知県小牧市中学校」全校生徒に食育を開催！

2022年12月13日（火）12時～13時 <開催場所／愛知県小牧市全中学校>

一般社団法人日本海老協会（東京都中央区築地 6-23-12 秋本ビル 2 階 代表理事：藤井務）は、12月13日（火）愛知県小牧市の全中学校の生徒約 4,500 名の給食向けに鹿児島産クルマエビを食育活動として無償提供します。次世代を担う子どもの食育を通じ、持続可能な海老食文化を目指します。このプロジェクトは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。

公式サイト・<https://ebikyokai.jp/>

公式 SNS ・ [https://twitter.com/everyday\\_ebi](https://twitter.com/everyday_ebi)



この取り組みは次世代へ海を引き継ぐために海を介して人と人とがつながる日本財団「海と日本プロジェクト」の一貫です

日本海老協会は、全国約 19,500 校の小中学校（児童約 6,370,000 名）や保育園、幼稚園、子ども食堂などの希望校を対象に、鹿児島産クルマエビを無償提供しています。日本の次世代を担う子どもの給食時間を楽しく充実させることを目的としています。

「机を寄せ合いワイワイ楽しく食べていた」学校の給食時間は、コロナ禍で「全員が前を向き私語禁止で黙々と食べる」という様式になりました。

一方で、多くのクルマエビの養殖業者（生産者）は、天候不良による物流の停滞により、在庫過多、売上減少で苦しい状況です。普段はなかなか食べられないクルマエビを提供することで生産者を支援しつつ、子どもたちには楽しく海老を学びながら、美味しい学校給食の時間を過ごしてもらいます！

### 【次回のクルマエビ提供学校のご紹介】

提供日：2022 年 12 月 13 日（火）12：30～

愛知県小牧市の全中学校

（9 校 4,513 名）

小牧市立篠岡中学校 200 名

小牧市立桃陵中学校 500 名 ※視察予定学校

小牧市立光ヶ丘中学校 300 名

小牧中学校 783 名

味岡中学校 690 名

岩崎中学校 490 名

北里中学校 450 名

応時中学校 790 名

小牧西中学校 310 名

### 【取材案内】

※ご取材希望の場合はお問い合わせ先までご連絡ください。

学校給食センターから中学校までご案内できます。

### 【連絡事項】

- ・写真撮影、インタビューなどの取材については学校の指示に従ってください。
- ・視察中はマスク着用をお願いいたします。
- ・発熱されている方や体調がすぐれない方は、視察をご遠慮ください。
- ・学校へ連絡するため、事前に視察される方の御氏名を教えてください。
- ・交通手段を事前に教えていただくと幸いです。

【提供先の募集方法のご紹介】 ※現在は受付終了しております。

<https://absea.shop/collections/kit/products/umitonihon2022>

クルマエビのお申込みは、オンライン海鮮マルシェ ABSEA(エビシー)から注文をいただきました。クルマ

エビは、教育機関（小学校・中学校・保育園・幼稚園・子ども食堂など）を中心とする子ども延べ24万人に無償提供しています。一般の方は対象外です。

### 【配布資料】

- ・エビ解剖教室マニュアル

下記の URL からマニュアルをご自由にダウンロード可能です。

<https://prtimes.jp/a/?f=d46436-20210527-8080.pdf>

- ・給食用動画「これでキミもエビ博士！」動画（給食時間での視聴を想定）

[https://youtu.be/wLCgs2dP\\_Ag](https://youtu.be/wLCgs2dP_Ag)

本事業では、解凍して殻のまま茹でるか、素揚げで殻ごと召し上がっていただくことを想定しています。たださえ国産海老は珍しいので殻付きの国産クルマエビを食べる体験は初めての中学生も多いでしょう。初めてでも上手に食べられるように、給食用動画「これでキミもエビ博士！」（約2分）も準備しました。一人につき2尾配布しますので、1尾目はうまく剥けなくても、2尾目はうまくできるはずです。

- ・YouTube で学べる「エビの解剖教室」（さらに詳しく知りたい方のために）

<https://youtu.be/I732mTwTIYw>

子どもと一緒に学ぼう！ホールフード食育体験。エビの解剖を通じ、命を無駄にせず、丸ごと頂く大切さを伝えます。「エビの解剖教室」のYouTube 動画をご紹介します。

動画でエビの体の仕組み（海老の秘密・エビポイント）などを予習し、クルマエビを給食でおいしく実食！

### ● ほぼ輸入品、国産海老は希少品

日本の海老は約95%が海を渡って輸入されています。輸入量は年間約23万トン。国産海老は約1万3000トンで全体の約5%に満たない希少品！（2019年実績）。

「車海老」は「海老の王様」！

寿司、天ぷら、刺身など和食文化の代表的な食材ですが、国産車海老はプレミアムものです。

### ● コロナ禍で車海老もフードロス！

**2020年以降の「車海老」たちは、違った形でさらにピンチです。コロナ禍で、外食の機会が減少。**

日本の海で大切に育てられていた「車海老」の多くが行き場を失い、フードロス危機に瀕しています。江戸前の食文化を支えた魚河岸は、将軍家への献上品のうち余った魚を無駄にしないために開かれたと言われていました。今だからこそ、この魚河岸精神で、海の幸「車海老」も大切にしてほしいです。

### ● 大きく育てるほど損しちゃう！？

クルマエビの養殖業者（生産者）さんは、天候不良による物流停滞により困っています。今回の取り組みは、クルマエビの養殖業者（生産者）さんと、子どもたちをつなぎ、国産の美味しいクルマエビのフードロスを防ぎつつ、子どもたちの給食時間に笑顔を届けようというプロジェクトです。「クルマエビ」を美味しく

く頂けるのは、海の幸を楽しむ食文化とそれを支える生産者さんがいるからこそです。「クルマエビ」を通じて、日本の魚食文化や海からの物流、天候不良が増えた原因も考えてもらえると嬉しいです。

#### 【事業実施者】

##### ◆概要

団体名：一般社団法人日本海老協会

設立：2014年5月

役員：代表理事 藤井務

事務局：東京都中央区築地 6-23-12

##### ◆主な活動

日本海老協会は、輸入業者(海外から「食べもの」を買う会社)やメーカー(「食べもの」を作る会社)など参加企業 78 社(2022 年現在)と協力して「食品ロス」を減らす活動を行っています。

また、日本海老協会は、美味しいエビがいつまでも食べられる地球、海洋環境を守ることが社会的な責任であると考え、海ゴミ削減・フードロス削減を目的として、一般参加型のメッセージイベント「エビフェス！」こと「海老の日®」祭りを開催しています。



#### 日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

#### ＜お問い合わせ先＞

一般社団法人日本海老協会 広報

担当：藤井 稚代

TEL : 03-6822-2077 / E-mail : kurumaebi@ebikyoukai.jp