

質問65

なぜいつもお料理教室りょうりきょうしつにきてお魚の話をするんですか？（小5女子）

---

答え

北海道でたくさんとれる、おいしい水産物は栄養えいようがあるというばかりでなく、DHAやEPAなど、健康けんこうに良いといわれるいろいろな成分せいぶんが含まれており、ぜひ、皆さんみなに食べていただきたい食しょく材ざいです。

しかし、最近さいきんは外国からいろいろな食べ物が入ってきていることなどから、地元の良い食べ物あまり食べられなくなっています。

このため、漁業者や私たちが皆さんに水産物の良さをしっかりと知っていただき、道産水産物のファンになっていただけよう、いろんなところでお話しさせていただいてるのです。

なお、お料理教室等での出前授業でまえじゅぎょうは全道の支庁しちようでも取り組んでいますので、札幌以外でも実施可能じっしかのうです。興味のある方は水産林務部総務課水産企画グループへご相談そうだん下さい。

水産林務部総務課水産企画グループ（高橋）

011-231-4111 内線ないせん28-170

---