

とかちの魚、見て、作って、食べて！ 漁師が先生、親子食育クッキング

～ 十勝管内漁業士会との合同による食育事業 ～

開催日時 : 平成30年10月7日(日) 10:00～14:00
開催場所 : 帯広市 とかちプラザ
参加者 : 十勝管内在住の小学5年生以上の児童と保護者 10組20名



十勝を代表する水産物のサケを題材に、食の重要性や安心・安全等への理解を深め、十勝の水産業を広くPRするなど食育の一翼を担うことを目的に、十勝管内の漁協女性部と十勝管内漁業士会が合同で親子料理教室を開催しました。



当日は、管内の漁協女性部より6名が講師として参加し、児童にサケのさばき方を指導したほか、調理実習として、さけのすり身風コロケ、鮭フレーク、いくら醤油漬を作成しました。



サケ丸ごと一匹をさばく機会はないことから、児童だけではなく保護者の方も真剣に取り組んでいました。

実習後は、参加者、講師全員で完成した料理をおいしくいただき、大変充実した1日となりました。