

# 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



## 内容

### (1) 日時

平成29年9月24日(日) 10:00~14:00

### (2) 開催場所

帯広市とかちプラザ

### (3) 主催及び共催等

主催:十勝管内漁業士会

共催:(一社)北海道水産会

協力:十勝管内各漁業協同組合女性部

### (4) 参加者等

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

### (5) 目的・趣旨

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親子料理教室を開催しました。

### (6) 事業内容・結果

#### 座学及び調理実習

座学では、漁業士が講師となり、出漁から出荷までの様子を収めたDVDを使用し操業の様子や定置模型や漁具(浮子、土俵袋など)を使用しサケ定置網漁業について説明した。

調理実習では、実際のサケを使いオスとメスの特徴と見分け方を説明し、サケの3枚おろしを実演しエラや内蔵など魚の構造を説明し、講師の協力のもの参加者がサケの3枚おろしに挑戦した。

その後、捌いたサケを使用し「すり身風コロッケ」、「サケフレーク」、「イクラの醤油漬け」、「あら汁」を調理試食を行った。