

# 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 開催報告

- 日 時 平成29年9月24日(日) 10:00～14:00
- 場 所 とかちプラザ(帯広市西4条南13丁目1番地)
- 参加者 10組20名(児童10名 保護者10名)
- 主催 十勝管内漁業士会
- 共催 北海道十勝総合振興局、(一社)北海道水産会
- 協力 十勝管内各漁業協同組合女性部
- 内 容

10:00	主催者挨拶 十勝管内漁業士会 会長 花川 慶一
10:10	サケをとるはなし ◇ 中村副会長、畠山指導漁業士から、サケの漁獲方法などの講座 ・ さけ定置網の仕組み → 定置模型、漁具(浮子、土俵袋)などを使って説明 ・ 定置網漁業の操業 → 出漁から陸揚げ、出荷までの映像を録画したビデオを使って説明
10:40	調理実習(実演) ◇ 実際のサケを使って、オス、メスの特徴と見分け方を説明 ◇ サケを調理する時に基本となる三枚おろしを、石橋指導漁業士が実演するとともに、エラ、内臓など魚の構造を説明 調理実習 ○ 鮭のすり身風コロッケ ○ サケフレーク ○ しょうゆいくら(お土産) ○ 鮭のあら汁 ◇ 参加者を5班にわけ、漁業士、女性部がサポートしサケを実際にさばき調理した。
12:30	試 食 ◇ 参加者が調理した料理を一緒に食べながら、和やかな雰囲気では話
14:00	閉 会 ◇ 花川会長から感想を述べ閉会し解散

○ 参 考

◇ 参加人員

大人28名 子供10名 合計38名

参加組数	児童	保護者	漁業士	女性部	漁協	指導所	振興局	水産会
10組	10名	10名	5名	5名	3名	2名	2名	1名

◇ スタッフ

漁業士	広尾	畠山指導漁業士、城山指導漁業士
	大樹	花川指導漁業士、石橋指導漁業士
	大津	中村指導漁業士
女性部 ・ 漁協	広尾	中田副部長、事務局 長平氏
	大樹	佐々木部長、三宅副部長、事務局 中村部長
	大津	竹島部長、川村副部長、事務局 島崎係長
十勝総合振興局		(水産課) 筒井漁政係長、加藤主任
		(十勝地区水産技術普及指導所) 船木所長、澤田主査
北海道水産会		門脇業務部長

○ 参加者の感想

- ◇ 魚のさばき方や、料理の仕方を勉強できた。(児童)
- ◇ 魚1匹を三枚おろしにする体験は初めてだったので楽しかった。(児童)
- ◇ 魚を切る良い経験ができた。お刺身も作れたら良いと思った。(児童)
- ◇ とても楽しかった。家でもお手伝いしたいと思った。(児童)
- ◇ さばくのが楽しかった。イクラが簡単にできた。(児童)
- ◇ 魚のプロの話を聞いて楽しかった。他校の子ども達と交流もでき大変良い機会だった。(児童・保護者)
- ◇ 友人も申込みをしたが抽選に漏れたので、もっと参加者を増やして欲しい。(保護者)

とちの魚、見て、作って、食べて！  
**漁師が先生、親子食育クッキング  
開催写真**

日時:平成29年9月24日(日)10:00~14:00  
場所:とちプラザ(帯広市)



花川会長あいさつ



ビデオを使用しサケの生態と定置網漁業を学習



定置網の模型を使い漁業方法を説明



オスとメスの見分け方を説明



サケの体のつくりや役割を説明し3枚おろしを実演



講師がサポートし3枚おろしに挑戦



親子で3枚おろしに挑戦



イクラのほぐし方を習います



サケの身をミンチにしコロツケ作り



蒸した身を炒めサケフレック作り



余った骨などであら汁作り



料理が完成しみんなで試食