

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30年10月7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 ◇ 石橋指導漁業士から、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中村指導漁業士、畠山指導漁業士が説明 ◇ 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、和やかな雰囲気でお話
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	1名	3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、佐藤氏、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) 神田課長、福田漁政係長、室崎主事
		(十勝地区水産技術普及指導所) 杉本主査
北海道水産会		門脇業務部長

○ 参加者の感想

- ◇ 初めて参加できてすごく楽しかった。
ししゃもはいつも焼くだけでしか食べていないので、ぜひ取り上げて欲しい。
(児童)
- ◇ 先生方も親切で説明もわかりやすく、親子の時間がとてもいい思い出になりました。
(保護者)
- ◇ 普段お店でしか食べられないものを1から調理し、味わえるのはとても良い経験になった。
(児童)
- ◇ シャケフレークがとてもおいしかったです。家でも作ってみたいと思った。(児童)
- ◇ あまり魚を食べない娘がモクモクと食べていてうれしかった。
しょうゆいくら用のジップロック等を各家庭から用意して持ってきて参加費1000円は安いと思った。(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30年10月7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



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ケ作り



コロケ用の野菜を切ります



余った骨などであら汁作り



完成 召し上がれ！



みんなで試食