

お母さんの水産教室を石狩の藤女子大学で開催！！

平成26年1月22、23日の両日に石狩市の藤女子大学で食物栄養学科1年生95人を対象に「お母さんの水産教室」が石狩・後志管内漁業士会と本会の共催で開催しました。学生さんの人数の関係で、2日に分けての開催でした。

今回は、将来の管理栄養士を目指す学生を対象に、「種苗生産・放流」による資源増大対策により、資源の回復傾向が見られている「ニシン」を主な題材として調理実習を行い魚食普及に繋げるのが目的です。

最初に当管内の中村漁業士会会長と本会木村から開催挨拶を行った後、漁業士3名によるホタテ剥き方、今が旬のニシンの「刺身」の作り方、さらに、ニシンの煮付けやカルパッチョの作り方をユーモアを交えて披露しました。



講師の漁業士さんを紹介



本日の教材です

さすがの「食物栄養学科」の学生も漁業士の見事な包丁裁きや手際の良さに思わず感嘆の声や拍手もでした。ホットな雰囲気の中で、学生達は4、5人ずつ10班に分かれてメニューに挑戦です。それぞれの班には漁業士や応援に駆けつけた漁協青年部が指導にあたりました。



漁業士さんが調理方法を伝授



3枚卸しに挑戦



見事な出来栄でした



完食しました



漁業士から試食用にニシン汁を提供しました

実習後、学生さんのコメントの中には、「初めて魚を捌いて、その魚を食べれるとは！、これからもっともっと北海道の旬の魚を自分の手で調理に挑戦したい」と云う言葉も聞かれ、魚食普及を目指す水産業界の我々も心温まる実習でした。

スタッフとして協力いただきました石狩・後志振興局水産課や各地区水産技術普及指導所の皆さんありがとうございました。