

とかちの魚、見て、作って、食べて  
「漁師が先生、親子クッキング」

と き:令和元年9月22日(日)

と ころ:帯広市とかちプラザ

「親子クッキング」を十勝管内漁業士会と共催しました。

参加者は、5～6年生の小学生児童10名とその保護者で、「とかちの魚、サケ」を教材として、親子で学びました。漁業士さん、漁協女性部が先生役となり、振興局や水産指導所、町役場の職員がスタッフとして協力し、サケ定置漁業の説明、サケのさばき方の実演、サケ三枚おろし、サケハンバーグ、イクラ、サケフレークづくりの調理実習と【サケ三昧】の内容でした。

アンケートの感想では、『楽しかった！家でもお母さんとやってみたい』、『やれば出来る、子供の意外な一面を知ることが出来た』等、サケと共に親子のふれあいの良い機会となったようです。

試食会では、参加者全員で自分たちが作ったサケ汁、サケハンバーグ、サケフレーク等、教材を丸ごと味わい、正に見て、作って、食べてを体験する事が出来ました。



実演:漁業士さんからの伝授



調理実習:サケ三枚おろし



サケ定置網模型の展示:魚を捕る仕組み



調理実習:いくらづくり



試食:自分で作って、食べる。旨い！

