

# 食育・魚食普及事業実施

令和元年 11 月 1 日

北海道水産会では、各地区の漁業関係団体と魚の獲り方や調理等を通じた講習会を共催し、食育・魚食普及活動を支援しています。

～各地区の開催近況～

|      | 年月日      | 場 所              | 共催団体               | 教材・内容等                             |
|------|----------|------------------|--------------------|------------------------------------|
| 8 回  | 元年 10.24 | 函館市<br>高龍寺梁川法務所  | 渡島地区<br>漁業士会       | サケ、ヒトデ、ナマコ、ウニ、カニ<br>生態観察（触れ合い体験）試食 |
| 9 回  | 元年 10.25 | 旭川市<br>旭川調理師専門学校 | 宗谷地区漁協青<br>年部連絡協議会 | ホタテガイ、サケ、ホッケ、タコ、コンブ<br>講義、実習、調理、試食 |
| 10 回 | 元年 10.29 | 北見市<br>常呂中学校     | 北見地区漁協女<br>性部連絡協議会 | ホタテガイ、サケ<br>講演、実習、調理、試食            |

## 1. 8 回目（渡島地区漁業士会食育事業 in 函館てらこや）

函館市内の高校生や大学生主体の「NPO 法人 函館てらこや」と漁業士会がコラボして、子供達が成長できる場所づくりの一環とした「子ども食堂」の開催を通じて、食の大切さを学ぶ機会としています。

参加人数：児童 40 名、てらこやスタッフ 28 名、漁業士 4 名、他 4 名



【高龍寺梁川法務所内で実施】



【漁業士さんが講師役】



【定番のサケちゃんちゃん焼き】

## 2. 9回目（旭川調理師専門学校）

宗谷地区の特産品であるサケ、ホッケ、ホタテ、タコ、コンブを教材として、現役の若手漁師による漁法や漁業にまつわる体験談の紹介、捌き方等を伝授しました。調理師を目指す学生達の理解は早く、魚食・食育普及活動の推進と共に実習・調理を通じて水産物の魅力を次世代に伝えることが期待されます。



## 3. 10回目（第12回 常呂中学校 お魚普及・調理講習会）

常呂漁協女性部が主体となり、学生や主婦等の消費者へお魚の調理やさばき方法を普及し、前浜の魚介類の消費拡大に努めています。今回の教材は、フレッシュな秋鮭とホタテガイです。浜のかあ～さん達が手ほどきしました。

参加人数：生徒 26名、女性部 15名、漁協 2名、市役所 1名、教諭 4名



