

漁師が教える水産教室

令和2年1月30日

北海道水産会では、各地区の漁業関係団体と講習会等を共催し、食育・魚食普及活動を支援しています。

～開催近況(1月開催)～

回数	年月日	場所	共催団体	教材・内容等
14回	R 2.01.25	石狩市花川北 コミュニティーセンター	石狩・後志 管内漁業士会	ニシン、ホタテガイ 講義、実演、実習、料理、試食

今年度14回目となる食育・魚食普及活動は、「漁師が教える水産教室」です。石狩・後志管内の漁業士さん達が、いま正に「旬」を迎えた「ニシン」と「ホタテガイ」を教材として、その獲り方や捌き方、さらには料理について参加者に伝授しました。今回の参加者は、回覧板等で公募、選抜された一般成人20名の方々です。

参加者の皆さんは、5班に分かれ捌き～調理実習で、ニシンのフライと蒲焼き、ホタテの刺身に挑戦しました。

- ・『ニシンは、塩ふり焼きか煮付けしか食べたことがなかったけど、刺身はコリコリ、フライはふっくら・・・とても美味しい!』
- ・『今日の料理を家庭の定番にしたい』『近所の人にも教えてあげたい』等、主婦からの感想が聞かれ、今後の魚食普及拡大への効果が期待されます。



【中村会長がニシンの捌き方を伝授】



【豪華メニュー】
上段：刺身、マリネ、和え物
下段：フライ、蒲焼き、汁物



【こんな料理は初めて!美味しい】

