

こどもおさかな教室 第2弾

①荷捌所内見学（余市郡漁協）



②エビ座学（活性化センター）



③調理実習（活性化センター）



④中央水産試験場見学



内容

(1) 開催日時

平成27年8月6日（木）9：00～13：30

(2) 開催場所

余市町内（余市郡漁業協同組合、余市町農村活性化センター、中央水産試験場）

(3) 主催者

コープさっぽろ、北海道（水産林務部水産局水産経営課）
（協力：余市郡漁協職員・女性部、後志総合振興局水産課）

(4) イベントの対象者

札幌市内の小学生（4年生以上）22名

(5) 内容（イベントの目的・開催方法・開催結果等）

コンセプト：「見て、知って、「甘えび」を自分でさばいて食べ尽くそう！」

- ① 漁協職員による市場案内（荷捌所内見学）
- ② 水産経営課安住主任によるエビ座学（えびの生態、えびかご漁業の紹介）
- ③ 調理実習（甘エビ漬け丼、味噌汁）
漁協女性部がえびの殻のむき方を子どもに指導（道スタッフはサポート）
コープさっぽろはテーブルに付かず、かき揚げと唐揚げを調理
調理後、全員で昼食・後片付け
- ④ 中央水産試験場見学（水産試験場池田主査）

(6) 漁村女性グループの活動内容

調理実習の事前準備、児童への調理指導、後片付け

(7) 担当者、参加者の声

多かった意見（小学生に実施したアンケートより）

- ・えびのことを知ることができてよかった
- ・えびが甘くておいしかった
- ・初めてえびの殻をむいて楽しかった
- ・また「おさかな教室」に参加したい