

こどもおさかな教室 第3弾



【内容】

(1) 開催日時

平成27年10月17日(土) 8:30~14:00

(2) 開催場所

余市町内(余市町農村活性化センター)

(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、後志地区水産技術普及指導所)

(4) イベントの対象者

札幌市内の小学生(3年生以上)19名

(5) 内容

- ・見て、知って、「秋さけ」を自分でさばいて食べ尽くそう!
- ・北海道で獲れるようになった「ブリ」の紹介

① ふ化場畜養池見学

② 水産経営課よる秋さけ座学

③ 調理実習

(いくら丼、チャンチャン焼き、サケ鍋、ブリ刺身、ブリ竜田揚げ)

漁協女性部がサケの捌き方・いくら作り方を児童に指導(道スタッフはサポート)

サケ鍋、ブリ刺身、竜田揚げについては漁業女性部が事前調理。

調理後、全員で昼食・後片付け

(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) 参加者の声

多かった意見(児童に実施したアンケートより)

- ・サケやブリのことを知ることが出来て良かった
- ・自分たちでイクラを作ったことが楽しかった
- ・自宅でもサケ料理を作りたいと思った
- ・ブリをあまり食べたことがなかったがおいしかった