

とかちの魚、見て、作って、食べて！ 漁師が先生、親子食育クッキング

～ 十勝管内漁業士会との合同による食育事業 ～

開催日時 : 平成28年9月25日(日) 10:00～14:00
開催場所 : 帯広市 とかちプラザ
参加者 : 十勝管内在住の小学5年生以上の児童と保護者 11組22名



十勝を代表する水産物のサケを題材に食の重要性や安心・安全等への理解を深め、十勝の水産業を広くPRするなど食育の一翼を担うことを目的に十勝管内の漁協女性部と十勝管内漁業士会が合同で親子料理教室を開催しました。



当日は、管内の漁協女性部より7名が講師として参加し、児童にサケの捌き方を指導したほか、調理実習として、さけのすり身風コロッケ、鮭フレーク、いくら醤油漬けを作成しました。



「普段あまり経験ができないことができてよかった」(児童)「鮭を丸ごと1尾捌く機会がないので子どもと一緒に体験できてよかった」(保護者)など、参加者からは大変好評で、充実した一日となったようでした。