

平成 28 年度「おさかなマイスターによるお魚教室」実施報告

- 1 概要 魚食普及を推進するため、「おさかなマイスター」と連携し、本市水産業の現状や魚の調理方法等を学ぶ市民学習会を開催したもの
- 2 開催日時 平成 28 年 10 月 22 日（土）10:30～14:00
- 3 場所 中央台公民館 料理実習室
- 4 参加者 市内の小学 5、6 年生の親子 22 名（募集人数 12 組 24 名）
- 5 講師 いわき魚塾に所属するおさかなマイスター 1 名を含む計 3 名

おさかなマイスターとは、

魚をおいしく、賢く食べるため、さらに魚の魅力を伝えるために魚介類の旬、栄養、産地、漁法、調理、取扱方法などを学び、魚の魅力や素晴らしさを伝える「さかなの伝道師」のことで、東京築地にある「おさかなマイスター協会」が認定する民間資格を取得した方です。

いわき魚塾とは、

いわき市中央卸売市場の水産物を取り扱う卸売会社と仲卸会社で働いている方がメンバーとなっており、魚を扱うプロとして、魚食文化普及のために魚の食材としての魅力を消費者等へ伝えるべく活動している団体です。

6 内容

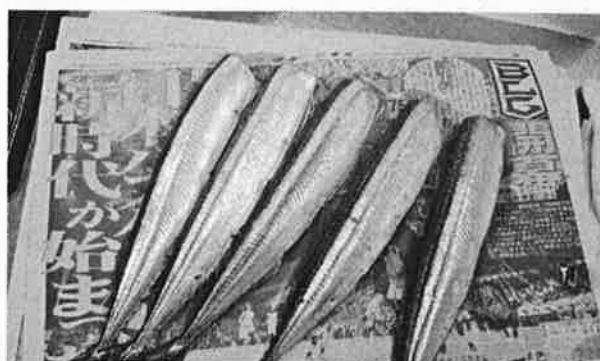
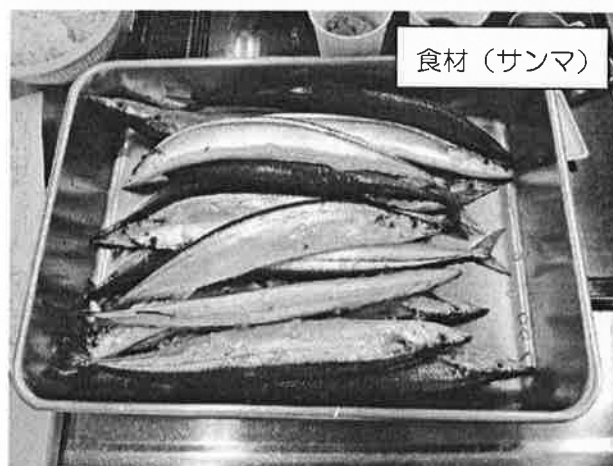
- (1) 水産課職員による本市水産業の現状や市の取り組みについての説明
- (2) いわき魚塾によるサンマを使った調理実習
 - ・料理メニュー サンマのぽーぽー焼き、なめろう、塩焼き、つみれ汁

○タイムスケジュール（参考）

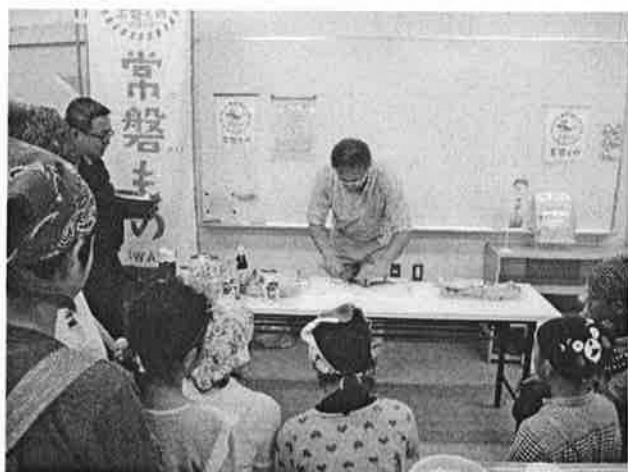
- 10:00 受付開始
- 10:30 開会
- 10:32 本市水産業の話
- 10:45 いわき魚塾による講師紹介
- 10:50 いわき魚塾講師によるサンマの話
- 11:00 調理開始
- 12:15 試食（試食前に、サンマの丸焼でお魚マイスターから魚の骨の話、魚の上手な食方の話をさせていただく）

12:45 片づけ

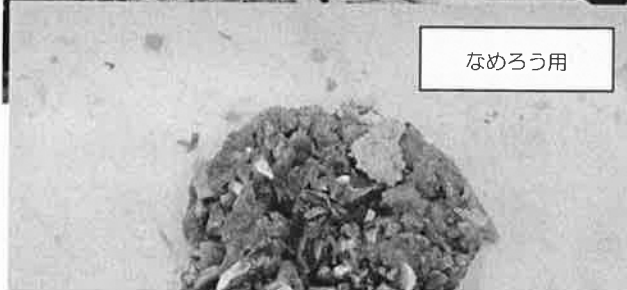
13:00 閉会 (1時間遅れで 14:00 に終了)



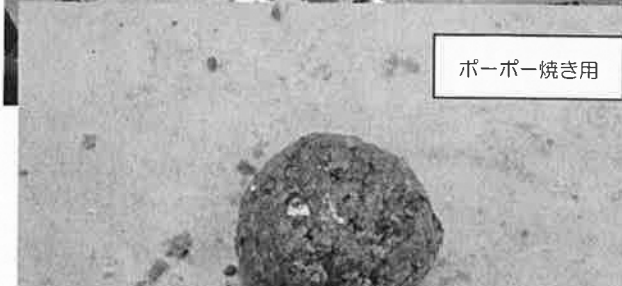




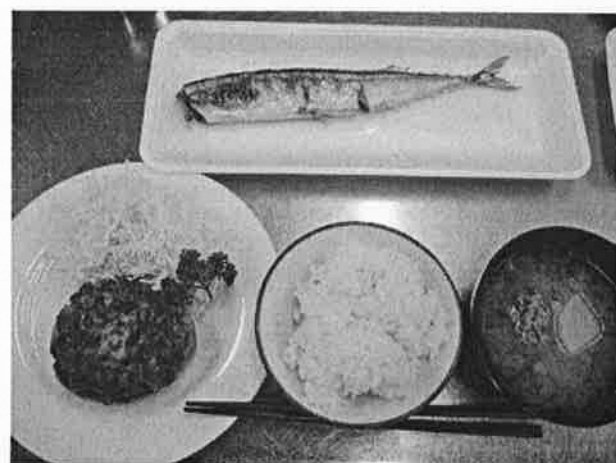
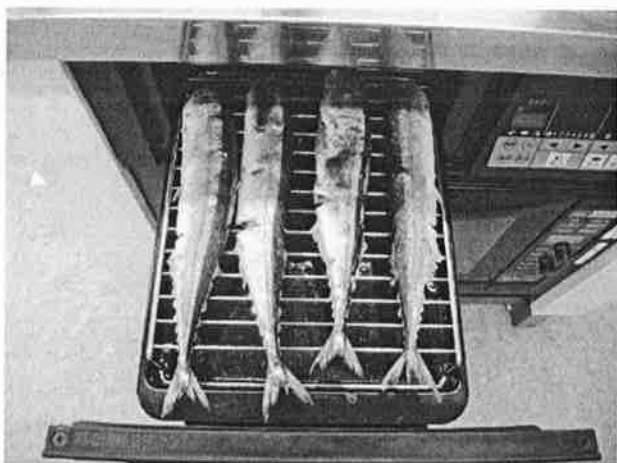
実演（身を細かくたたく）



なめろう用



ポーポー焼き用





○参加者の主な感想

【お子様】

- ・魚をさばいたことがなかったので、魚をさばくのが難しかった。
- ・魚をおいしく食べられた。

【保護者】

- ・家庭では、魚料理は焼き魚ぐらいで、魚をさばくような料理はしていないので良い経験だった。(同様の感想多数)
- ・魚料理は時間がかかるので、あまり家庭ではしていなかったが、これを機に少しずつ魚料理のレパートリーを増やしていきたいです。

7 今後について

来年度においても、「おさかなマイスターによるお魚教室」を継続し実施する予定。

この他、公民館の料理教室や市内の漁業協同組合等の水産関係団体とも連携しながら、地産地消を基本とした魚食普及の推進を図る。