

令和5年11月1日(水)
水産課 漁業振興・流通グループ
担当 藤原、米澤、中井 (内線 3948)
ダイヤル 087-832-3471



はまみくん

家庭科教員(小・中・高等学校)を目指す学生が、
香川県のブランド魚の料理法を学ぶ

水産食育教室

- 1 目的**：水産物の消費拡大と漁業・魚への理解を深めるため、各種団体や学校などと連携し、水産食育教室や体験学習会を実施する。「触れる・料理する・食べる」体験を通じ、魚に慣れ親しむことで、県産水産物を取り入れた食生活が地域・家庭で実践されるよう促進する。
- 2 日時**：令和5年11月7日(火) 9:00～12:30
- 3 場所**：香川大学教育学部8号館3階調理実習室
(高松市幸町1-1 TEL:087-832-1513)
- 4 参加者**：香川大学教育学部学生、教員 12名程度
- 5 主催**：香川大学教育学部
一般社団法人香川県水産振興協会、香川県



6 スケジュール

時間	内容
9:00～9:10	○ 開会、あいさつ ○ 講話「香川県の水産物について」 講師：香川県水産課 米澤
9:10～12:00	○ 実習「香川県産水産物を使った料理」 講師：高松市内海鮮料理店 店主 ^{ともざわ としお} 友澤 敏雄 氏 <実習する料理> ・シズの南蛮漬け ・シズの骨せんべい ・オリーブハマチの巻ずし ・オリーブハマチの漬け ・オリーブハマチのアラの赤出汁
12:00～	○ 試食、意見交換、片付け
12:30	○ 閉会

※当日の漁獲状況により魚種や実習内容が変更になる場合があります。