



はまみくん

令和6年8月7日(水)  
水産課 漁業振興・流通グループ  
担当 加賀田、米澤、吉田 (内線 3948)  
ダイヤル 087-832-3471

## 高松市の親子が 地魚と高松産ごじまん品を使った料理を学ぶ!

### 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6年8月22日(木) 10:00~13:00

3 場所：高松市太田コミュニティセンター調理室  
(高松市伏石町 2016-37 TEL: 087-867-1139)

4 参加者：高松市在住の小学生とその保護者 25名程度



5 主催：一般社団法人香川県水産振興協会  
共催：高松市生活研究グループ連絡協議会、高松市  
協力：東讃農業改良普及センター、さぬき海の幸販売促進協議会

### 6 スケジュール

時間	内容
10:00	○ 開会、あいさつ
10:05 ~ 10:15	○ 講話「香川県の水産物について」 講師：香川県水産課 主任技師 吉田
10:15 ~ 12:00	○ 実習「地魚と高松産ごじまん品を使った料理」 <実習する料理> ・オリーブサーモンの手まり寿司 ・タコと夏野菜の酢の物 ・アジフライとエビと夏野菜の天ぷら ・ハモのお吸い物 講師：高松市内海鮮料理店 店主 <small>ともざわ としお</small> 友澤 敏雄 氏
12:00 ~ 13:00	○ 試食、意見交換、片付け
13:00	○ 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。

7 その他 取材をご希望の方は、8/21(水) 15:00 までにお問合せ下さい。