



はまみくん

令和6年11月1日(金)
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

まんのう町の親子が 香川県ブランドの「**オリーブぶい** and **オリーブサーモン**」 ×「**地元野菜**」×「**まんのうひまわりオイル**」を 使った料理を学ぶ！

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11月16日(土) 9:30～13:00

3 場所：まんのう町長炭地区活性化センター (なごみ館) 調理室
(まんのう町炭所西 774 番地 TEL: 0877-79-3539)

4 参加者：まんのう町長炭小学校の児童とその保護者 25名程度



5 主催：一般社団法人香川県水産振興協会
共催：まんのう町生活研究グループ連絡協議会、まんのう町
協力：中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
9:30	○ 開会、あいさつ
9:30 ~ 9:45	○ 講話「香川県の水産物について」 講師：香川県水産課 吉田主任技師 「まんのうひまわりオイルについて」 講師：一般社団法人サンフラワーまんのう 代表 齋部正典 氏
9:45 ~ 12:00	○ 実習「ブランド魚、地元野菜、まんのうひまわりオイルを使った料理」 ＜実習する料理＞ ・オリーブぶりのニンニクステーキ ・オリーブサーモンの生春巻き ・鯛めし (鯛茶漬) 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、11/15 (金) 15:00 までにお問合せ下さい。