



はまうみくん

**栄養士を目指す学生が、
地魚の料理方法を学ぶ!**

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、地域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、魚を取り入れた食生活が実践されるよう促進する。
- 2 日時：令和6年11月28日(木) 9:10~12:30
- 3 場所：香川短期大学食物栄養実習室(宇多津町浜二番丁17番地)
- 4 参加者：香川短期大学食物栄養専攻1年生、職員ほか 41人程度
- 5 主催：香川短期大学、一般社団法人香川県水産振興協会
- 6 協力：さぬき海の幸販売促進協議会
- 7 日程

時間	内容
9:10	○ 開会
9:10 ~ 9:20	○ 講話「オリーブハマチについて」 講師：香川県水産課 主任技師 吉田 真子
9:20 ~ 11:30	○ 実演・実習「香川県の地魚を使った料理」 講師：海鮮料理店 店主 <small>ともざわ としお</small> 友澤 敏雄 氏 ＜実習する料理＞※ <ul style="list-style-type: none">・オリーブハマチのロング海苔巻・ゲタのカレーバター焼き・ハマチのアラの赤出汁
11:30 ~ 12:00	○ 試食、意見交換等
12:00 ~ 12:30	○ 閉会、片付け



※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。