NEWS　RELEASE

令和８年 11 月 18 日（水）
水産課　漁業振興・流通グループ
担当　　赤井、藤井（内線 3968）
ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ 087-832-3471



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８年 11 月 25 日（水）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学科 1 年生、職員ほか　43 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

さぬき海の幸販売促進協議会

６　日　程

時　間	内　　容
9:10	○　開会
9:10 ～ 9:20	○　講話：香川県の水産物について 講師：香川県水産課　技師　赤澤　瞬
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　友澤（ともざわ） 敏雄（としお） 氏 ＜実習する料理＞ ・シズの天ぷら ・イカのバター焼き ・タイ飯 ・ノリの佃煮
11:30 ～12:00	○　試食、意見交換等
12:00 ～12:30	○　閉会、片付け



７　その他

※取材をご希望の方は、11 月 24 日（火）15:00 までに県水産課へお問い合わせ下さい。