


農業水産振興課④

<p>テーマ 及び目的</p>	<p>「香箱ガニ捌き方教室の実施」 児童に金沢の魚を身近に感じてもらうことで、地場水産物の消費拡大や食育を推進する。</p>
<p>対象及び 参加人数</p>	<p>大野町小5年生（28名）</p>
<p>実施日</p>	<p>平成29年11月24日（金）</p>
<p>実施主体</p>	<p>農業水産振興課</p>
<p>会場</p>	<p>大野町小学校</p>
<p>スタッフ</p>	<p>石川県漁協職員、農業水産振興課職員</p>
<p>内容等</p>	<p>大野町小学校5年生が、カニ漁師より、香箱ガニの茹で方・捌き方・食べ方を学んだ。作業の合間に、石川県漁協職員から、県沖で水揚げされる魚の種類や漁法、金沢の魚がおいしい理由などを座学で学んだ。</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>成果</p>	<p>実際にカニ漁をする漁師が講師となり、香箱ガニの扱いの手順を教えたことで、児童にとって金沢の魚や水産業が身近になったようだ。</p>
<p>今後の課題 感想等</p>	<p>今後も本活動を通じて、多くの子どもたちに地場水産物に触れる機会を提供し、地場水産物を身近に感じてもらい、食の大切さの理解に繋げることで、食育を推進していきたい。</p>