

金沢おさかな普及協会

テーマ及び目的	さばき方講習会と四季の味覚料理教室、大学生等の料理教室
対象及び参加人数	各回 20 人
実施日	平成 30 年 8/9、10、10/25、11/8、16、17、21、24、29 12/6、20 2/14（予定） 12 日間
実施主体	金沢おさかな普及協会、金沢市校下婦人会、北陸学院大学短期大学部
会場	女性センター、シェア金沢、食育会館スタジオ D O
スタッフ	金沢おさかな普及協会
内容等	<ul style="list-style-type: none">・ 魚のさばき方講習会の実施 市内婦人会、母子寡婦福祉協会 女性センターで年 6 回さばき方の講習を実施。 魚を 3 枚に下ろすことに親しんでもらう。 和包丁の出刃包丁を使用してもらう。・ 大学生等の料理教室 短大生対象の料理教室 あじといかなどを使い、若い人が食べやすく、作りやすいレシピで料理を体験して、魚食に親しみ家庭で再現してもらう。・ 四季の味覚の料理教室 金沢の冬の味覚を調理し、金沢の味を再発見して、味わってもらう。
成果	魚の料理方法を実際に体験していただき、より一層普段の食事に魚を取り入れてもらえるよう普及に努めた。 家庭では敬遠されがちな魚介類を使用し、料理を楽しく調理し、試食してもらい改めて美味しい食材として目を向けてもらった。
今後の課題感想等	今後も調理体験を通して、魚料理を敬遠する人にも日常的に魚料理を取り入れてもらえるよう普及していきたい。 早い時期から魚に慣れ親しんでもらうことが課題である。