




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 20 人
実施日	平成 29 年 7/24、8/9、8/10、10/12、10/19、11/11、11/14、 11/16、11/25、11/30、12/2、12/7、2/15 13 日間予定
実施主体	金沢おさかな普及協会、金沢市校下婦人会、北陸大学、短期大学
会場	女性センター、シェアハウス金沢、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。 さかなを 3 枚に下ろすことを親しむ。 ・ 大学生等の料理教室 大学生、短大生対象の料理教室 あじやいかななどの日常食としてのおさかな料理を体験する。 ・ 留学生対象の料理教室 一般的な家庭料理 日本の魚を使った調理を体験する。 ・ おさかなに感謝の供養の実施 金沢市中央卸売市場内の魚に感謝之碑で一年に一度供養を行う。 ・ 四季の味覚の料理教室 金沢冬の味覚を調理し、金沢の味を再発見して、味わっていただく。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">    </div>
成果	<p>さかなの料理方法を身近に体験していただく。そのことでこれまでより一層生活にさかなを取り入れて食べていただく。</p> <p>地元食材を使い、料理を楽しくお友達と調理し、試食し改めて地物の美味しい素材に目を向けてもらった。</p>
今後の課題感想等	<p>魚料理に関心を持っていただき、若い時期に経験して、日常食としての取り入れを図っていききたい。</p> <p>若い時期からさかなに慣れ親しんでいただくことが課題。</p>