

大隅地区漁業士会による食育イベント

～大隅のさかな教室（曾於市学童）～

令和4年1月8日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会は、1月8日（土）に、海や魚に馴染みの少ない曾於市学童の小学生23名とその保護者16名を対象として、さかな教室を開催しました。

アイスブレイクとして、鹿屋カンパチロウをゲストにダンスと鹿屋産カンパチの解体ショーを行い、とても盛り上がりました。

調理講習では、料理人の岡本昌子氏（東串良町）を講師として呼び、簡単で手軽な調理を行うことで、煩わしさを感じさせない魚料理の普及を図りました。

垂水産のブリでトマトチーズ焼き、志布志産のしらすで即席かき玉スープなどを調理しました。

魚の捌き体験では、内之浦産のカマスを使用し、漁業士による指導の基、保護者をはじめ高学年の小学生も積極的に参加しました。

昼食後には参加した小学生へ特製クリアファイルとレシピブック、カレンダーを配付しました。

イベント終了後、参加した保護者から「また開催して欲しい」「かき玉スープを家で何度も作っている」など感想が寄せられました。



