

# 鹿児島地区漁業士会提供による“手巻き寿司(恵方巻き)作り体験”

令和3年2月3日(水)  
水産技術開発センター企画・栽培養殖部

新型コロナウイルス感染症禍の中、新たな魚食普及活動を模索していると節分が近づき、節分と言えば、“恵方巻き”の発想に至り、急遽、活動費の残額を確認の上、一昨年からお付き合いのある保育園に企画内容の可否を確認してから、鹿児島地区漁業士会会員である山川町漁協の山野青年漁業士にブリをお願いしました。

従来であれば、漁業士が直接、食材を持ち込み、簡単な説明をした上で、園児達と一緒に手巻き寿司を作る体験をして、最後に試食するパターンでしたが、このような状況下であることから、事前に保育園の先生方と電話で打合せの上、前日に食材としての養殖ブリのフィレを漁業士が4園に配達するのみとしました。

当日は、各園でブリの照り焼きを使って、園児達が先生方と節分恒例の“恵方巻き”としての手巻き寿司作りを体験し、最後に美味しく頂いた様子がニュースで放映されました。後日、お約束の写真4枚(体験風景、完成状況、試食風景等)を各園からメールして貰い、事業完了。

従来の食育支援より多少手抜きのように気が引けるものの、このような状況下では、お互いの接触を避けながらも、新たな魚食普及活動として他の地区漁業士会でも検討してみてください。

- 1 日 時……令和3年2月2日(火)節分
- 2 場 所……白菊保育園, 白菊保育園よしの杜, ユズリ葉の杜保育園, 同園上荒田
- 3 対 象……3～5歳児約100名/4園
- 4 内 容……ブリの照り焼き手巻き寿司(恵方巻き)作り体験&実食

