



はまうみくん

**栄養士を目指す学生が、
地魚の料理方法を学ぶ！**

水産食育教室

- 1 目的：水産物の消費拡大と漁業・魚への理解を深めるため、地域や学校などと連携し、水産食育教室や体験学習会を実施する。「触れる・料理する・食べる」体験を通じ、魚に慣れ親しむことで、魚を取り入れた食生活が実践されるよう促進する。
- 2 日時：令和7年11月13日(木) 9:10～12:30
- 3 場所：香川短期大学食物栄養実習室(宇多津町浜二番丁17番地)
- 4 参加者：香川短期大学食物栄養学科1年生、職員ほか 42人程度
- 5 主催：香川短期大学、一般社団法人香川県水産振興協会
さぬき海の幸販売促進協議会
- 6 日程

時 間	内 容
9:10	○ 開会
9:10 ～ 9:20	○ 講話「オリーブハマチについて」 講師：香川県水産課 主任技師 吉田 真子
9:20 ～ 11:30	○ 実演・実習「香川県の地魚を使った料理」 講師：海鮮料理店 店主 ともざわ としお 友澤 敏雄 氏 ＜実習する料理＞※ ・舌平目のカレー風味焼き ・オリーブハマチのロング海苔巻 ・ブリのあらの赤出汁
11:30 ～12:00	○ 試食、意見交換等
12:00 ～12:30	○ 閉会、片付け



※漁獲状況により魚種や実習内容が変更になる場合があります。

※取材をご希望の方は、11月12日(水)までに県水産課へお問い合わせ下さい。