みなと新聞
(5)　2008年（平成20年）10月7日　火曜日

大阪本場で食育体験

親子でイクラづくりに挑戦

【大阪】旬の味覚、秋サケを食材に「いくらで親子食育体験」（主催・北海道漁連、大阪スローフード協会）が4日、大阪市中央卸売市場本場の料理教室であり、抽選で選ばれた親子27組56人が参加。秋サケについての学習や生スジコからのイクラ作りを体験した。

イクラづくりも真剣勝負

サケに興味津々の子どもたち

参加者は道漁連大阪支店の菊谷茂樹営業一課長から、秋サケの生態について写真を交えながら解説を受け、大阪栄養士会の小島きょうこさんから、血液をサラサラにするEPA、DHA、カルシウムを吸収しやすくするビタミンDを多く含むことなど秋サケの栄養価について学んだ。

学習の後はいよいよ実演。丸の秋サケを目の前に子どもたちは「かわいい」と笑顔をこぼし、包丁を入れてスジコが出てくると「うわー」と歓声が上がった。子どもたちはもち網とボールを使い、一生懸命スジコからイクラづくり。親からも「こんなに力をいれるとは思わなかった」と、意外に頑丈なイクラに驚いた様子だった。秋サケの切り身を使って石狩鍋も料理し、石狩鍋とイクラ丼を試食。秋サケづくしの体験に、参加者は充実の1日になったようだ。