

【大阪】大阪スローフード協会と北海道漁連は10月2日、ホクレン(ホクレン農業協同組合連合会)などの協力のもと、大阪市中央卸売市場本場の調理実習室で「浜の漁師直伝!いくらで親子食育体験 PART5!」を行った。当日は幼稚園

・小学校の児童とその親、30組約50人が集まり、北海道のアキサケを素材に、

「浜の漁師直伝」食育体験

大阪スローフード協と道漁連

30組50人の親子が参加

器ができたところで調理実習に入った。

「食」について改めて考えを深めた。

調理実習で、親子は

初めに同協会の不破三枝子会長があいさつし、「イクラでの食育教室も今年で5年目。きょうは北海道の漁師さんと農家の人が作ったものを感謝して食べよう。魚や野菜のことを学んでお友だちにも話してほしい」など

道のおコメと野菜を食べ、筋子を一粒一粒バラしてほしい」とあいさつ。続いて、北海道漁連大阪支店の担当者がスライド写真でアキサケの生態について紹介。北海道の川で生まれたサケが秋に自分の生まれた川に戻り産卵することなどを説明した。

このあと親子らはイクラ醤油漬を入れるビン

と親子に語りかけた。ホクレンからは「北海道のお魚とともに、北海道」を行い、きれいな容

のあつたビンに、絵を描く「ピンアール」を塗り、きれいな容の関心を深めていた。