

大阪スローフード協会と 道漁連が大阪本場で開催

【大阪】大阪スローフードクラブ醤油漬を入れるビン
ード協会と北海道漁連はに絵を描く「ビンアート」
6日、大阪市中央卸売市を實施、調理実習に入っ
場本場の調理実習室でた。

「浜の漁師直伝！いくら 調理実習では、生筋子
で親子食育体験 PARを一粒ひと粒バラして、
T7！」を醤油イクラを作った（写
行った。真。少し力を入れたくら

当日は幼いでは卵が壊れないこと
稚園・小学など、子供たちは自分た
校の児童とちの手で、その強さを実
その親、17感した。また、石狩鍋作
組約40人がりにも挑戦。北海道のア
集まり、北キサケを満喫し、「食」
北海道のアキについての関心を深め
サケを調理た。

「いくらで親子食育体験」

して「食」
について考
えを深め
た。

北海道漁
連大阪支店
からは、漁

浜の漁師直伝！

連の役割などを簡単に説
明。スライド写真でアキ
サケの生態などについて
概説。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
ることなどを紹介。子供

たちは漁業者が漁獲し、
私たちの食卓にアキサケ
が届くことを学んだ。

このあと、親子らはい



H24.10.24 日刊水産経済新聞掲載