

◆流通・加工対策事業

メカジキ・ソデイカ料理教室

水産海洋技術センター 紫波俊介、久保弘文

※. 白濱可梨

1. 目的

糸満漁協加工課にて衛生的に加工されたメカジキ・ソデイカを給食原料として導入していた糸満市立保育所の保護者に対し、生食も含めた料理教室を行い、地元産魚介類の魚食普及や糸満漁業への理解を深めてもらうことを目的とした。なお、本活動は糸満市と共催した。

2. 方法と結果

平成28年10月1日、保護者が休みである土曜日に糸満市生活改善センターにて、保護者12名に対し実施した。講師は、保育所で管理栄養士を行っていた桑江綾子氏に依頼した。

メニューはメカジキ・ソデイカの生食の普及も目指すため、刺身、漬け丼、酢味噌和えと、給食メニューで児童に提供していたムニエル・利休揚げ・イカ墨汁とした。

糸満市海人課新垣祐滋氏より、糸満で漁獲されるメカジキ・ソデイカについて説明した。桑江管理栄養士より、必要な栄養、好まれる食べやすいメニュー等について講話を交えながら皆で調理を行った。メカジキ・ソデイカは糸満漁協にて加工されたブロック・柵を用い、大城栄喜加工課長が刺身の切り方について説明した。

3. 考察

平成28年度より、市保育所一部からの不可解な理由により、糸満産魚類がメニューから外されてしまうこととなった。本活動はそれを惜しむ市海人課が中心となって実施しており、今後市内にて再度市としての魚食普及は何なのか、食育とは何かを議論するきっかけに、本活動が

寄与できればと思う。



桑江綾子管理栄養士による実習



糸満漁協加工課職員による魚の切り方実習



※. 水産海洋技術センター非常勤職員