

子育て世代を対象にした料理教室に関する報告書

日時：平成30年3月17日（土） 午前10時～午後1時

場所：川東タウンセンターマロニエ 食の創作室・集会室201

参加人数：家族5組（大人8名、子ども7名）

おだわら地産地消の会 スタッフ5名

子育て政策課 杉本主査 水産海浜課 岩本

<概要>

食育活動の一事業として、子育て支援センターと協同し、子育て世代を対象にした料理教室が開催されました。小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会のメンバーでもある「小田原さかな普及の会（おだわら地産地消の会）」の方を講師に、「アジ」、「カマス」を食材とした「アジのカリカリソテーイタリアンソース」のほかに、「かます棒のミカンジュースピラフ」、「かます棒の唐揚げ」、「イチゴの道明寺粉」を作りました。

始めに、「小田原さかな普及の会（おだわら地産地消の会）」の講師から「アジの捌き方」について、参加者に説明した後、アジの捌き方体験とカマスの骨抜き体験を行いました。（北条一本抜き器を5本配布した。）

「小田原さかな普及の会」の講師が参加者に対して付き添っていただき、指導して頂きました。

当日は、参加者が、和気あいあいと料理作りに取り組みました。

<写真>

アジの捌き方指導



カマスの骨抜き体験の様子



料理教室の完成品



以上