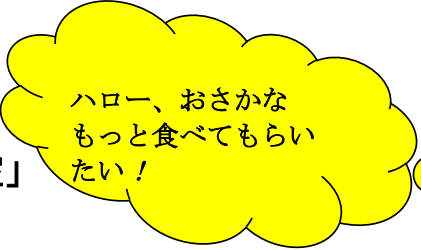


平成25年度水産庁国産水産物流通促進事業

「栄養士を目指す学生・若者の学術調理教室」 参加者募集

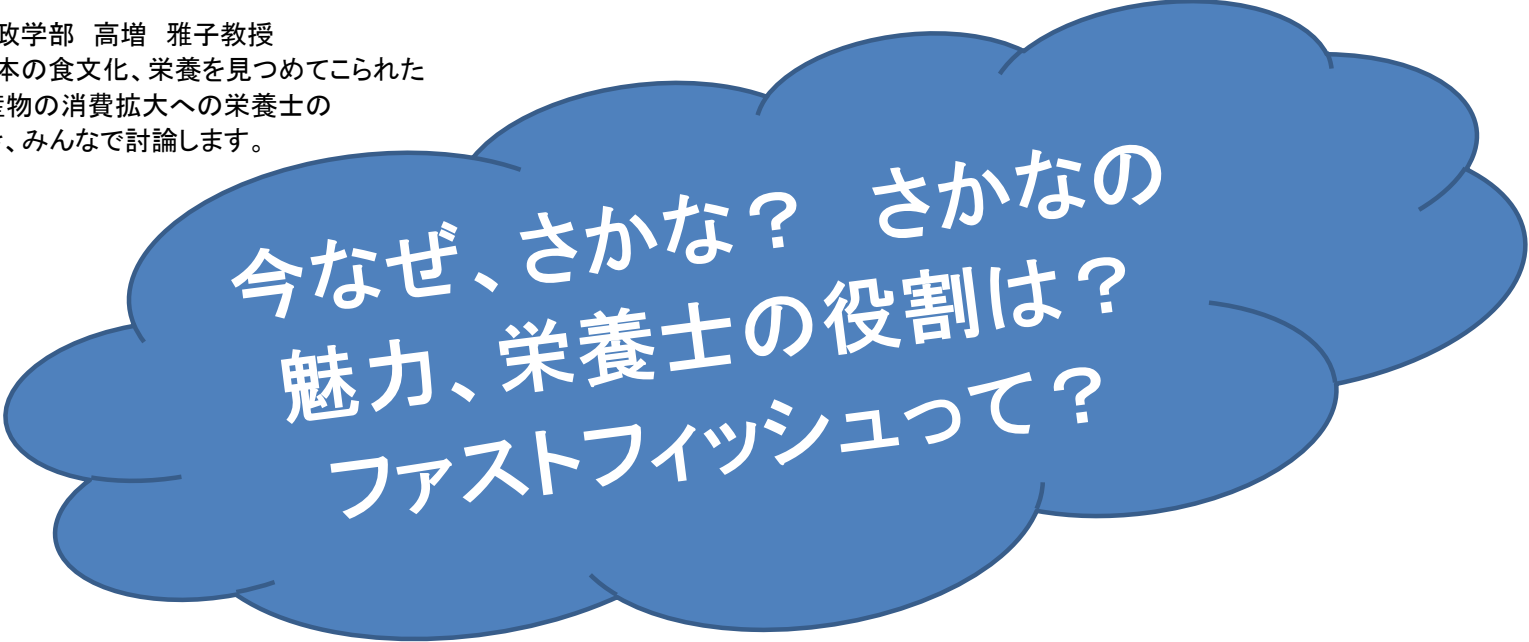


ハロー、おさかな
もっと食べてもらい
たい！

近年の、日本国民の水産物消費量は、魚介類が健康食と評価されているにもかかわらず、大きく減少しています。平成13年には年間の1人当り水産物消費量が40.2Kgでした。しかし、平成22年には29.5Kgとなり、9年間で10.7Kg、26.7%減少しました。一年平均1.2Kg、11%ずつ減り、一日あたりに換算すると29gの減少です。一般社団法人大日本水産会が実施した平成23年度水産物消費嗜好動向調査アンケート結果では、「健康に良い」「もっと魚を食べるようにしたい」と言う人は共に95%に達しました。

食べたいけれども消費が伸びない原因には、供給される水産物・製品が需要者、消費者のニーズにマッチングせず、「食べやすさ」「鮮度」「メニューへの利用」などの情報がうまく伝わらず、消費意欲を十分満たしていない、食卓まで届ける流れ、すなわち流通がうまく連携・機能せず、いわゆる「流通の目詰まり」が発生しているのではないか、この目詰まりを取り除き、水産物消費拡大を実現することが急務である、というのがこの流通促進事業の目的です。

講師は日本女子大学家政学部 高増 雅子教授
です。女性目線で長く日本の食文化、栄養を見つめてこられた
高増先生から、国産水産物の消費拡大への栄養士の
役割についてお話を頂き、みんなで討論します。



今なぜ、さかな？ さかなの
魅力、栄養士の役割は？
ファストフィッシュって？

「栄養士を目指す学生・若者の学術調理教室」とは、

- (1) 対象者：
(イ) 栄養士を目指す学生、若者
(ロ) 食育、食事メニューなどに興味を持つ若者
(ハ) 日本の食文化に興味を抱く若者
- (2) 定員： 60名
- (3) 開催日： 平成25年8月22日（木）
- (4) 講師： 日本女子大学家政学部 高増 雅子教授
- (5) 実施会場： (イ) 東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）
シーフードショー会場および101号会議室
(ロ) 交通/ ゆりかもめ 国際展示場正門駅下車 徒歩約3分
りんかい線 国際展示場駅下車 徒歩約7分
※その他交通路は東京ビッグサイトホームページ<http://www.bigsight.jp/general/access/> を参照ください。
- (6) 当日時間割： 09:30 集合 於：東京ビッグサイト展示会場入り口
09:45 シーフードショー会場見学
・見学は3班に分かれ、各班は案内者が随行説明、誘導します。
・見学中は出展者に質問、試食ができます。試食品に対してアレルギー体質でないことを確認してください。
・出展製品には食品以外に、食品加工機械、冷凍機械、皮取り・骨取り機械などがあります。
・簡単調理ファストフィッシュが展示されています。
10:50 101号会議室に移動。
11:00 学術調理教室セミナー/講師 日本女子大学家政学部 高増 雅子教授
・今、なぜ魚？ 魚をめぐる様々なトピック、魚の漁獲量・流通・消費の現状など
・魚のもつ魅力、栄養的、文化的、環境的側面など
・管理栄養士・栄養士が果たす役割、健康管理、栄養教育、主菜に魚を、など
・ファストフィッシュって何？ ファストフィッシュの集団給食導入にむけて、など
12:00 終了、解散。
※午後1時から102号会議室で開催される「(仮題)水産物消費拡大の取組みについて～魚の国のしあわせ実証事業大賞を事例として～」シンポジウムにご参加ください。
- (7) 問合せ先： 一般社団法人 大日本水産会 魚食普及推進センター
TEL 03-3585-6684 FAX 03-3582-2337 担当 宮本
Eメール miyamoto@suisankai.or.jp

**平成25年度水産庁国産水産物流通促進事業
「栄養士を目指す学生・若者の学術調理教室」参加申込書**

国産水産物流通促進センター
構成機関
一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター
FAX 03-3582-2337

申込書

申込者	氏名		性別	男	女
在籍校		学部・学科		学年	
住所					
連絡先	TEL:	FAX:	Eメール:		