

令和2年4月9日

各位

国産水産物流通促進センター
構成員 一般社団法人大日本水産会

令和2年度 国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業
魚食普及推進事業 魚食普及セミナー等開催
魚食普及活動実施者向けプログラム（料理教室など）開催者募集のご案内

令和2年度魚食普及推進事業「魚食普及セミナー」の実施において、国産水産物流通促進センターでは、魚食普及活動実施者向けプログラムの開催を希望する団体・企業等を募集します。

【募集要項】

1. 実施予定時期：令和2年5月～令和2年2月末まで
2. 実施場所：全国
3. 開催対象者：魚食普及活動を実施した経験がある団体・企業
※行政、複数企業・団体等を想定。周囲との協働をお願いします。
令和2年度実施例：名古屋市中心卸売市場、広島県尾道市役所、
千葉県漁連女性部、石川県漁業協同組合等
4. 参加対象者：魚食普及活動実施者、今後実施予定者
5. 内容：おさかな学習会（座学）、お魚料理教室（実習）等
6. 時間：2時間位～半日程度で別途相談の上決定
7. 講師：調理教室講師は「調理師免許」、「栄養士・管理栄養士」等の資格保持者や調理教室講師経験者等
おさかな学習会講師は「おさかなマイスター」等有資格者や水産業・水産関連産業従事者、学識経験者、学習会講師経験者等。
※（一社）大日本水産会スタッフも参加します。内容は相談の上決定。

8. 経費負担：①消耗品費（調理材料など）、②会場費、③講師謝金（本会規定に基づく）及び旅費を負担します。

※他の補助金等との重複の可能性がある場合は事前に連絡ください。

9. 経費の支払方法：

調理食材費、会場費は、食材購入業者、会場管理者からの大日本水産会宛請求書に基づき、大日本水産会が支払います。開催前に購入予定品目を連絡の上で、食材内容が分かる請求書を送付下さい。

10. その他：実施者は、終了後速やかに実施報告書の提出（アンケートの取りまとめ必須）をお願い致します。

※アンケート項目・雛形については事前に提示・相談の上で決定します。

11. 応募方法：別紙申込用紙に必要事項を記入の上、連絡願います。

「全国に魚食普及を広げるため」の目的と趣旨に沿ったプログラム、人数、地域の偏り等を勘案の上で、選定致します。地域によっては、他団体と合わせての開催をお願いする場合もございます。

12. 応募期間：2020年4月9日～（状況により締め切る時があります。）

【お問い合わせ先】国産水産物流通促進センター

構成員（一社）大日本水産会 魚食普及推進センター

（担当：川越、早武）

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13

TEL03-3585-6684 FAX03-3582-2337

Eメール osakana@suisankai.or.jp

*プログラム内容等については、本会魚食普及推進センターホームページも参照下さい。

<https://osakana.suisankai.or.jp/shokuiku> 等

令和2年度 魚食普及活動実施者向けプログラム（料理教室など） 申込書

送付先	国産水産物流通促進センター 構成員 一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター 宛 FAX 03-3582-2337 Eメール osakana@suisankai.or.jp
-----	---

申込者名（所属先）	
担当者名	部署・役職名 氏名
申込者の所在地	
連絡先	TEL FAX
Eメール	
開催時期	
実施場所名（予定）	
受講対象者	
参加予定者数	
実施目的・内容	
その他	

過去に料理教室・おさかな学習会の実績がある方は、実施内容のわかる資料を添付してください。（過去に流通促進事業における実施者は資料の添付は不要です）
下記報告書フォームを参考として、実施後に報告書を作成願います。

年 月 日

国産水産物流通促進センター
構成員
一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター 御中

実施主体
住所
代表者氏名 (捺印必要)
担当者氏名
TEL
FAX
Eメール

令和2年度 魚食普及活動実施者向けプログラム報告書

令和2年度魚食普及活動実施者向けプログラムが終了しましたので、実施報告書を提出します。

記

1. 実施日時
2. 実施場所
3. 参加者数
4. 参加者所属 (極力詳細に)
5. 講師名・所属
6. 実施内容 (写真添付)
7. 全体の経費明細 (実施者による立て替えも可能)
食材費 ○○円 (購入業者からの請求書原本添付)
会場費 ○○円 (会場管理者からの請求書原本添付)
講師謝金・旅費 ○○円 (講師の振込届必要)
8. 参加者アンケート結果、感想等
9. 主催者感想等

報告書例 (太文字部分の内容が網羅されていれば他の書式でも構いません)

実施報告書

2018年10月10日

報告者 水産太朗

令和2年度魚食普及活動実施者向けプログラムが終了しましたので、実施報告書を提出します。

記

1. 実施日・時間： 令和2年10月10日（日曜日）13：00～18：00
2. 実施場所： 東京都〇〇市場 3F 調理室
3. 参加者人数：35名
4. 参加者所属：〇〇水産、〇×漁連、〇〇社、〇〇博物館・・・（8企業4団体）
5. 講師名、所属：〇〇水産㈱ お魚マイスター 山田太郎
6. 実施内容：旬の魚介類を用いた料理教室例（スルメイカ）

○プログラム内容、時間割

13：00～スルメイカについての座学

イカの一生、イカが取れる時期、栄養、イカが有名な地域

14：00～スルメイカの捌き方実演

講師がイカの体の構造、可食部位と廃棄部位を説明しながら3杯のイカで捌き方の実演を行った。極力包丁を使用しない方法で実演。イカの刺身作りまで説明。

15：00～スルメイカの料理

献立：刺身、イカの塩辛、大根とイカの煮物

講師の実演を元に、各自2杯ずつイカを使用して調理開始。

講師は各机を回りながらアドバイスをを行った。

17：00～試食、まとめ、アンケート

質疑応答、意見交換。

※ 実施内容の中に写真を張り付けてください

7. 経費明細

合計：35,000円

冷凍イカ3箱（60杯）30,000円、会場費：5000円

8. 参加者のアンケート結果、感想等

- ・包丁を使わずにイカを捌く方法を伝える事で、家庭で怪我の心配が無く料理を気軽に行えることに気付いた。
- ・自分が料理教室を行う場合は、鮮度の良い生のイカを食べさせたいと考えていたが、寄生虫のアニサキスの問題もあるため、迷っていた。船上冷凍品であればアニサキスも死滅しており、鮮度も問題が無い事を再認識した。冷凍技術の発達の話と共に、イカ料理が気軽に家庭で食べられるように伝える手法を知った。

9. 主催者、講師の感想、改善点など

料理前のイカの座学で、寿命が一年のイカの成長に伴ってイカの大きさやスーパーに並ぶ時期が変わる事、塩辛に使う肝臓の大きさが変わることを理解してもらった上で料理を行った。夏場のイカは肝臓が痩せるが、冷凍品を用いる事で旬の時期のイカを参加者に伝える事が出来る。極力美味しい魚介類を参加者に味わわせることが魚食普及につながる事を説明した。

開催内容は同じでも、プログラム名が「イカの解剖教室」と「旬の魚介類を用いた料理教室（スルメイカ）」と異なる事で、参加者の男女比が変わるなど実際に魚食普及活動を行った経験を元に説明を行った。

普段は小学生を対象に行う料理教室ながら、魚食普及活動を進めるリーダー対象となり、時間配分が大きく異なった（早く終わる工程があった）。実例を説明する事で丁度良い時間となったが、対象が異なる事で時間配分が大きく変わる事を再認識した。