

【様式2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名	静岡市
政令指定都市名	
取組市町村名	静岡市東部生涯学習センター
取組団体・企業名	
取組の名称	お魚のさばき方講座
実施時期	令和7年12月12日（金） 令和7年12月13日（土）
取組内容に該当する食育ピクトグラム (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 1 みんなで楽しく食べよう  <input type="checkbox"/> 2 納ごはんを食べよう  <input type="checkbox"/> 3 バランスよく食べよう  <input type="checkbox"/> 4 太りすぎないやせすぎない  <input type="checkbox"/> 5 よくかんで食べよう  <input type="checkbox"/> 6 手を洗おう  <input type="checkbox"/> 7 災害にそなえよう  <input type="checkbox"/> 8 食べ残しをなくそう  <input checked="" type="checkbox"/> 9 産地を応援しよう  <input type="checkbox"/> 10 食・農の体験をしよう  <input checked="" type="checkbox"/> 11 和食文化を伝えよう  <input checked="" type="checkbox"/> 12 食育を推進しよう 
取組内容	<p>【目的】魚のさばき方や盛り付け方を通して、地元の旬の海産物や水産業への理解を深める。</p> <p>【対象者】どなたでも 参加人数： 計 24 名（各日 12 名参加）</p> <p>【実施内容】</p> <p>講座では、静岡市中央卸売市場で取引された新鮮なアジを中心に、マグロやホタテなど多様な海産物を用意しました。当日は「鮮魚の専門家」を講師にお迎えし、魚の扱い方のコツを分かりやすく伝えていただきました。2名の講師が各テーブルを回り、包丁の入れ方から三枚おろしの手順まで丁寧にアドバイスしてください、プロの手さばきを間近に学んだ受講者は、初心者を含め全員が無事にアジをさばききることができました。実習の後半には、さばいたアジに旬の海産物を添えて、和食の美しさが際立つ刺身の盛り付けも実践しました。受講者はそれぞれ創意工夫を凝らして自慢の一皿を仕上げ、五感を通して静岡の豊かな海の幸を存分に体感する時間となりました。</p> 