

海なし県である奈良県で、市場の「さかなのプロ」が選んだ新鮮な魚介類でおさかな料理教室

奈良県魚食普及協議会

海なし県において、若年層のさかな離れによる需要減退に対応するため、市場の「さかなのプロ」が選んだ新鮮な魚介類を無料で提供し、その材料をもとに料理教室を開催。30年以上に渡り、さかなを食することのメリットを伝える活動を実施。

次世代を担う子どもたちに

将来の消費者になる子どもたちに、生鮮魚介類をその姿のままで食すことが、命をいただくという感謝の念と理解が深まるとの考え。

子どもおさかな料理教室、高校生さかな調理実習等の開催のほか、魚食普及キャンペーンの9月には塩さんまの配布、おさかな川柳コンテストを実施。

調理実習等で魚を提供

30年以上に渡り、子どもたちの調理実習等に係る食材(生鮮魚介類)の提供を通じて、水産物についての正しい知識、健康効果、料理方法を子どもたちに広く啓発する活動を実施。

提供する生鮮魚介類は、スーパーに並んでいる加工された食材でなく、市場の「さかなのプロ」が選んだもの。



子どもおさかな料理教室



高校生さかな調理実習



(奈良県立盲学校)