



県産ブランドの「**オリーブサーモン**」、「**オリーブマダイ**」  
などと、「**おいでまい**」and **地元野菜**とコラボした  
美味しい魚料理を学ぶ！

水産食育教室

- 1 目的：水産物の消費拡大と漁業・魚への理解を深めるため、各種団体や学校などと連携し、水産食育教室や体験学習会を実施する。「触れる・料理する・食べる」体験を通じ、魚に慣れ親しむことで、県産水産物を取り入れた食生活が地域・家庭で実践されるよう促進する。
- 2 日時：令和6年2月16日(金) 9:00～13:00
- 3 場所：大野原町いきいきセンター 調理実習室  
(観音寺市大野原町大野原 1265 TEL: 0875-54-5757)
- 4 参加者：大野原町在住者、関係者等 24名程度
- 5 主催：一般社団法人香川県水産振興協会、香川県
- 6 協力：さぬき海の幸販売促進協議会

7 スケジュール

時間	内容
9:00～9:10	○ 開会、あいさつ ○ 講話「香川県の水産物について」 講師：香川県水産課 技師 中井 弘 「おいでまいについて」 講師：西讃農業改良普及センター 主任 甲把 理恵
9:10～12:00	○ 実習「香川県産水産物を使った料理」 <実習する料理> ・ブリのニンニクステーキ ・オリーブサーモンの生春巻き ・オリーブマダイの鯛めし(鯛めし茶漬) 講師：高松市内海鮮料理店 店主 <sup>ともざわ</sup> 友澤 <sup>としお</sup> 敏雄 氏
12:00～	○ 試食、意見交換、片付け
13:00	○ 閉会

※当日の漁獲状況により魚種や実習内容が変更になる場合があります。