

令和6年6月25日

報道機関 各位

令和6年度「出張！魚のさばき方教室」の実施について

市では、魚離れが加速している子どもや学生等の若い世代を対象に、「常磐もの」のイメージアップ及び認知度向上を目的として、各年代層に応じた体験実習等を実施する「海の魅力！いわき浜っ子総合学園事業」を展開しておりますが、その一環として高校生を対象とする「出張！魚のさばき方教室」を実施しますので、お知らせします。

- 1 日 時 令和6年6月28日（金） 10：40～12：25
- 2 場 所 福島県立磐城桜が丘高等学校 調理室
- 3 内 容 詳細は「別紙」のとおり
- 4 講 師 いわき魚塾 鈴木孝治塾長ほか
- 5 参加者 福島県立磐城桜が丘高等学校 3年 フードデザイン専攻8名
- 6 その他 (1) 「いわき魚塾」について
いわき市中央卸売市場水産物部の卸・仲卸・関連会社を中心に結成した団体です。魚料理教室や、魚のさばき方教室などを通して、魚という食材の素晴らしさ、おいしさ、手軽さを伝えていく「魚の伝道師」として魚食普及活動を行っています。

(2) 撮影等の取材を予定する報道機関については、開催日の前日までに水産振興課へ連絡をお願いします。

(事務担当)
水産振興課
電話 0246-22-7487

令和6年度「海の魅力！いわき浜っ子総合学園事業」

出張！魚のさばき方教室

概 要	開催日 : 令和6年6月28日(金) 時 間 : 10:40～12:25 場 所 : 福島県立磐城桜が丘高等学校 調理室 参加者 : 福島県立磐城桜が丘高等学校 3年 フードデザイン専攻 8名 講 師 : いわき魚塾		
時 間	予 定・内 容		関 係 者
10:30	スタッフ集合	■準備	いわき魚塾 水産振興課
10:40	開会	■水産振興課挨拶 ■講師紹介	いわき魚塾 水産振興課
10:50	講義	■常磐ものについて説明 ■調理する魚(アジ)について説明	いわき魚塾
11:00	実習	■包丁の使い方 ■さばき方	いわき魚塾
12:00	試食 片づけ		磐城桜が丘高等学校
12:20	閉会 解散	■写真撮影	磐城桜が丘高等学校 水産振興課