

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	全大阪魚蛋白事業協同組合		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 協同組合
実証項目 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案 <input checked="" type="checkbox"/> 食育活動
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)		
テーマ	後世に伝える魚食文化 ～食育から始める「日本に生まれて良かった！」プロジェクト～		
時期 (開始時期～終了時期)	2013年2月～		
実証内容	<p>豊かな海に囲まれ、地域や季節に応じて多種多様な水産物を活用して、和食や郷土料理を創りだした日本の魚食文化は、近年大きく様変わりしております。 2006年、魚介類と肉類の国民一人あたりの消費量が逆転し、その後、魚介類の消費量は減少の一途にあり、中でも特に若年層の消費量が大きく減少しています。 国民の健康を支える上で重要な役割を果たす「魚食文化」を後世に伝え、水産物の消費拡大を図るために、下記の取組みを実施します。</p> <p>■食育イベントに出店(2015年3月～) 年4回開催される野外食育イベント「ざこばの朝市」に出展</p> <p>1. 食育ステージ ①よしもとクリエイティブエージェンシー所属の料理経験のある芸人が、旬の魚介類を使い、簡単で美味しいアウトドア料理を実演、家庭でも同様に再現できるように工夫されたレシピをご紹介します。芸人による実演料理ショーで楽しく、野外でも家庭でも旬の魚介類の食べ方をご提案した。 ②海遊館様をお招きし、魚介類の生態についてモニターを見ながら来場者にわかりやすく説明。魚介類の知識を深め身近に感じて頂いた。(2016年9月は「タコの生態について学ぼう！」) ③すさみ町立エビとカニの水族館様をお招きし、普段あまり接することのない魚介類の観察や実験を行い、楽しみながら魚介類の知識を深めて頂く。(2016年11月は「ウニとトドのおもしろ実験」予定)</p> <p>2. 食育ブース ①親子の料理体験教室(無料) フードコーディネーター指導のもと、旬の魚介類を使い親子で楽しく調理、実食して頂いた。調理の合間には、大阪市水産物商業協同組合の方が行う、お魚豆知識のお話があり、魚に対する知識を深めて頂いた。 3. 海遊館ブース 海遊館様をお招きし、楽しみながら海の世界を学ぶ「ちりめんモンスターを探そう！」(ちりめんじゃこの中から混じり物を探して海のマップに貼る)や、タコのくちばしや吸盤、生きたタコの観察などを実施。親子で魚介類について学び興味を持って頂いた。 4. だし茶屋(キッズスタディレストラン) 日本フードアナリスト協会認定講師をお招きし、魚介類のだしを使い、小学生を対象にだしの美味しい取り方を学習。そのだしを使い調理や販売、接客を行った。江戸時代の「茶屋」を再現し、昔のざこば市場のパネルも掲示、歴史とともに魚介類の出汁のうま味を子供たちに学んで頂いた。(2016年9月は昆布だしでシジミ汁を調理販売。(淀川産べっこうシジミ使用)、2016年11月は乾燥ハゼでだしをとり、調理販売予定。) 5. すさみ町立エビとカニの水族館ブース すさみ町立エビとカニの水族館様をお招きし、ミニ水族館を実施。ウミガメなどのタッチプールでふれあい、魚介類を身近に感じ興味を持って頂く。</p> <p>■おさかな調理教室(無料)* 不定期に開催 2016年は5月にシングルマザーの親子の方を中心にご参加頂き「親子のデコ巻きずし教室」を開催。 日本デコずし協会認定講師をお招きし、具に魚介類を使い、楽しく、可愛く、美味しい巻き寿司を親子で作成。また、魚の骨に対する苦手意識を克服するために、日本フードアナリスト協会認定講師で日本箸教育講師をお招きし、焼き魚を使い「箸講座」も同日に開催し魚食普及を推進した。</p> <p>■小学校でのお魚教室(2016年度予定:1回) 大阪市水産物商業協同組合主催のお魚教室に、講師やアシスタントとして参加。 様々な旬の魚をご用意し、魚の選び方、魚のさばき方などを体験し調理、実食して頂く。保護者の方にもご参加頂き、家庭での魚料理の機会をより多く作って頂く。</p> <p>■「大試食会」 2016年7月大阪湾で穫れる魚介類のおいしさをひろめるために開催。漁業関係者などの協力のもと、イワシや赤舌平目、前日穫れた新鮮な魚介類を提供。養殖魚と天然魚の食べ比べもあり、当日は100名ほどが来場。漁業関係者と水産事業者や料理人との架け橋となる場を設け、大阪湾産で穫れる魚介類の価値を高め地産地消を促進した。</p> <p>■「水産交流会」 2017年1月、水産関係者等の参加者を募り、様々な方々との意見交換が出来る場を提供。水産業の振興に寄与する。</p>		

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒547-0032	大阪市平野区流町3-13-19	公表の可否	■
代表者氏名	代表理事 林 靖晃		公表の可否	■
ホームページ	http://www.zenosaka.or.jp/		公表の可否	■
担当者	加田 有里		公表の可否	■
TEL	06-6799-1437		公表の可否	■
FAX	06-6799-1456		公表の可否	■
E:mail	sakana@oregano.ocn.ne.jp		公表の可否	■