

「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	唐戸魚食塾																						
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> エンターテインメント																			
	<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ボランティア団体ですがNPO法人資格は取得していません																						
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 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)																						
実証内容	テーマ	水産都市下関の魚食文化の継承/普及開発・地元市場の活性化																					
	時期 (開始時期～終了時期)	平成17年2月設立																					
	取組内容	<p>(活動紹介)</p> <p>1 活動の目的 唐戸魚食塾は水産企業関係者、大学関係者、マスコミ、県、市の職員、料理人と多彩なメンバーが企画員となり、卸売市場(下関市地方卸売市場唐戸市場)を拠点に、ボランティアで水産都市下関の魚食文化の継承、魚食を取り入れた日本型食生活の普及啓発、地元市場の活性化に取り組んでいます。</p> <p>2 これまでの活動内容</p> <p>◆ 魚食塾の開催 繁忙期を除く毎月1回、唐戸市場の2階の魚食普及センターで、魚食に関する様々な講義と調理実を組み合わせた『魚食塾』を開催しています。平成17年の発足以来、開催回数は107回を数え、参加者は延べ2,700人を超えました。優良食育活動として平成27年食育白書、翌年は水産白書に事例紹介されています。また、農水省発行の食育実践ガイドブックに紹介されています。地産地消の面でも評価を受け平成28年度地産地消等優良活動表彰農林水産省食料産業局長賞(交流促進部門)を受賞しました。</p> <p>◆ 出張魚食塾の開催 子ども達の魚食離れが指摘される中、小・中学校等に企画委員が出向いて、魚食について講義を行っています。</p> <p>◆ 100回記念誌の発行 定例教室100回開催記念誌を作成しました。また、ポピュレーションアプローチを行うために新たな試みとしてポスター「下関のおいしいもの」を作成しました。(発行は平成29年7月)</p> <p>◆ 企画委員間の連携活動 企画委員が所属している大学に他の企画員が講師として出向き、より実践的な講義や実習を行うなど、企画委員間の関係を活かした活動も行っていきます。</p> <p>◆ 地域の食材を使ったレシピの開発 平成28年度は企画員が「小平家の南蛮漬け風」で第3回国循環るしおレシピコンクールS-1銀賞受賞、「アンちゃん鍋」でやまぐちソウルフード創作グランプリ山口新聞社賞を受賞しました。下関が売り出し中のレンコダイ(キダイ)とアンコウを用いた料理です。</p> <p>◆ 活動報告 平成28年度はベジタブルマイスターとのコラボ、過去に受賞したレシピの紹介等、新た多切り口で定例教室を展開しました。</p> <p>3 今年度の活動(予定) 以下の予定で魚食塾(定例教室)を開催する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>内容</th> <th>対象</th> <th>人数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>さばかない教室</td> <td>成人男女</td> <td>11名</td> </tr> <tr> <td>6, 7</td> <td>しものせき夏の魚</td> <td>成人男女</td> <td>24名</td> </tr> <tr> <td>9, 10</td> <td>30分で魚料理</td> <td>成人男女</td> <td>20名前後</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>JICAとコラボ(魚食でハラル)</td> <td>成人男女・留学生</td> <td>20名程度</td> </tr> </tbody> </table>			月	内容	対象	人数	5	さばかない教室	成人男女	11名	6, 7	しものせき夏の魚	成人男女	24名	9, 10	30分で魚料理	成人男女	20名前後	11	JICAとコラボ(魚食でハラル)	成人男女・留学生
月	内容	対象	人数																				
5	さばかない教室	成人男女	11名																				
6, 7	しものせき夏の魚	成人男女	24名																				
9, 10	30分で魚料理	成人男女	20名前後																				
11	JICAとコラボ(魚食でハラル)	成人男女・留学生	20名程度																				

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒750-0005	山口県下関市唐戸町5番50号 下関市市場流通課内	公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	酒井 一		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
従業員数	企画員 25名		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
年間売上	なし		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.fugu-sakai.com/about/gyoshoku-juku/ https://www.facebook.com/karatogyosyokuiyuku		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
担当者	木村 秀喜(下関短大)		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
TEL	083-223-0339(下関短大)		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
FAX	083-228-2179(下関短大)		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	なし		公表の可否 <input checked="" type="checkbox"/>