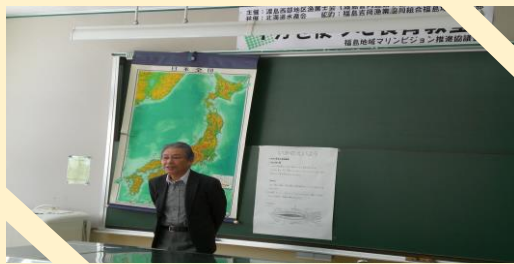


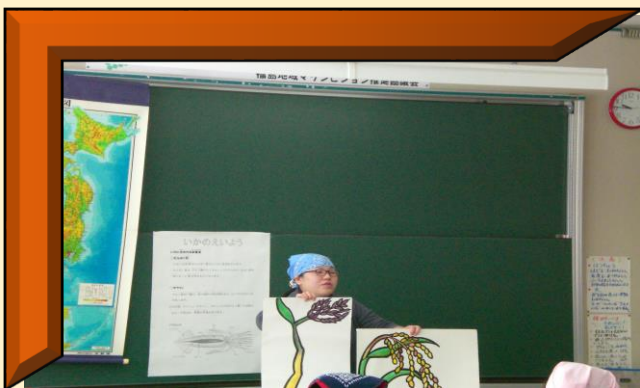
# イカを使った食育教室



北海道水産会の児島部長、渡島総合振興局水産課の刀禰課長には挨拶をいただきました。

2月25日（木）、福島小学校にて「イカを使った食育教室」が開催されました。今年で5年目となるこの食育教室は渡島西部地区漁業士会が主催で行っており、北海道水産会や漁協女性部の支援のもと行われています。

今回は5年生が対象で、地元水産物の代表であるイカについて見て、触れて、食べてもらうことで興味を持ってもらおうという活動です。



町の中山栄養士からは、イカの栄養と黒米についての説明を行っていただきました。イカの栄養について、児童たちも初めて知ることが多く、真剣に聞いていました。

渡島西部地区漁業士会の小入羽会長と、青年漁業士である新山さんと阿部さんからは、イカの生態や皮の剥き方についての説明がありました。児童たちは皮むきの実演に興味津々と見つめていました。



イカについて色々知ったところで・・・

今回作るのは、イカの刺身  
イカリング  
イカゲソのサラダ

# 調理スタート！！



～完成～



最初は見よう見真似、ぎこちない手つきで料理をしていましたが、徐々に積極的に挑戦し、見事なイカ料理をつくりました！また、例年同様、黒米の炊き比べも行いました。

児童たちは自分たちでつくった料理を「美味しい！」と嬉しそうに食べていました。また、食育教室終了後のアンケートでは、「自分の家でもつくってみたい」や「イカや料理に興味を持った」など嬉しい感想がいっぱい書かれていました。

