

## 第7回魚食普及食育イベント

### ～高校生と洋風鯛料理に挑戦！～

日 時： 平成28年10月15日（土） 13時半～15時

会 場： 松山中央高等学校 食物教室

事業主体： 松山水産商業協同組合

参加人数： 1・2・3学年生徒8名、保護者・家族8名 計16名

イベントの様子： 第7回魚食普及食育イベントは、松山中央高校創立30周年記念文化祭にて実施いたしました。限られた時間ではありましたが、参加者の皆さんには手際よく調理していただきました。

「鯛のアクアパッツア」「鯛のバルサミコソテー」「鯛のワイン蒸しトマトソースかけ」は普段馴染みのない料理ですが、調理してみると意外と簡単！

ご家族の団らんに華を添えるメニュー間違いなしです。

このイベントをきっかけに「愛媛のお魚」を知っていただき、食卓にお魚料理がのぼることを期待いたします。

水産商業協同組合では、今後も学校等を対象に魚食普及食育イベントを予定しております。



◀ 中矢理事長の挨拶



生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ！▶



◀生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ!



生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ! ▶



◀生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ!



生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ! ▶



◀生徒の皆さんと組合員で  
鯛料理にチャレンジ!



洋風鯛料理3品  
・鯛のアクアパッツア(上)  
・鯛のバルサミコソテー(左)  
・鯛のワイン蒸しトマトソースかけ(右)▶



◀食後はアンケートに  
協力していただきました



食後はアンケートに  
協力していただきました▶

# 魚さばき手際よく

松山の  
高校生 県産タイ料理に挑戦

魚料理に親しんでもらおうと、松山水産商業協同組合は15日、松山市井門町の松山中央高校で食育イベントを開き、生徒らが県産のタイを使った料理に挑戦した。

高校創立30周年記念行事の「中央祭」に合わせ、生徒や保護者ら約25人が参加。生徒らは、鮮魚店など魚のプ

口にさばき方や火加減などを教わりながらタイやアサリ、トマトをオリーブオイルで蒸し煮にしたイタリア料理アクアパッツァなど3皿を仕上げ、試食した。3年の山下杏奈さん(18)は「とてもおいし

調理法を教わりながら魚料理に挑戦する生徒ら



い。魚が好きなのでまてみたい」と話した。  
た母親と協力して作っ  
(森岡岳夢)