

## 干して“<sup>へんしーん</sup>変身”干物クッキング in 塩竈市魚市場

**目的：**若年層を中心に魚食離れが進むなか、地元の塩竈市魚市場に水揚げされる魚を学ぶことで、基幹産業である水産業への理解を深めるとともに、魚食普及を図ります。  
本事業は、宮城学院女子大学と連携し、塩竈に水揚げされた魚を使って干物づくりを体験し、製造法や干物の歴史等を学びます。

**期 日：**平成29年5月13日（土）

**場 所：**塩竈市魚市場中央棟 大会議室及び魚食普及スタジオ  
塩竈市新浜町一丁目13-1

**受 付：**塩竈市魚市場中央棟大会議室

**参加資格：**小学校3～6年生（保護者の方も見学いただけます）

**定 員：**20名前後（応募者多数の場合には抽選）

**参加費：**500円（材料費、保険料込）

**スケジュール：**

9：30～ 9：50	受付
9：50～10：10	開会
10：10～10：40	塩竈魚市場に水揚げされる魚について 干物について 「歴史・製造法など」
11：00～12：00	干物づくり体験
13：30～13：45	閉会 （製造した干物の引取内容説明）

**主 催：**宮城学院女子大学、塩釜市水産振興協議会 共催：塩竈市

**今後の予定：** 6月…かまぼこ教室  
7月…カツオのさばき方教室  
8月…マグロと水族館  
9月…サンマの食べ方教室

**問い合わせ：**塩釜市水産振興協議会（塩竈市産業環境部水産振興課内）

022-364-2222 担当 相澤

# 干して変身干物クッキング in塩竈市魚市場



平成29年 **5月13日** (土) 9:30~

- ◆参加料：500円 (材料費、保険料込)
- ◆定員：18名 (小学校3~6年生)
- ◆場所：塩竈市魚市場中央棟 塩竈市新浜町一丁目13-1
- ◆申込締切：平成29年4月24日 (月) 17:00 必着  
(申込み多数の場合は抽選。当選者には5月8日までに通知いたします。)

- 主催：宮城学院女子大学、塩釜市水産振興協議会
- 共催：塩竈市

問合せ：塩釜市水産振興協議会

TEL：022-364-2222 FAX：022-364-1169