

## おいしく<sup>へんしーん</sup>“変身”親子でマグロクッキング in 塩竈市魚市場

若年層を中心に魚食離れが進むなか、本市の基幹産業である水産業を学び、地元で生産・加工される魚にふれる機会を創出し、魚食普及を図るものです。

今回も宮城学院女子大学と連携し、マグロの学習及び調理を行います。クッキングで使用するマグロは数々の認定条件をクリアした塩釜のブランドマグロ「ひがしもの」です。また、マグロの解体ショーも行います。生産者・消費者・魚市場がともに取り組む魚食普及事業は全国に例は無く、現在「塩釜モデル」として、全国から注目されております。

**期 日**：平成30年11月11日（日） 10:00～

**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

**対象者**：市内小学校3～6年生及び保護者

**内 容**：・ひがしものについての学習 ・マグロの解体 ・試食



↑平成29年11月12日開催  
「マグロ教室の様子」



↑平成30年8月10日開催  
「カツオ教室の様子」

**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

問い合わせ先

塩竈市産業環境部水産振興課水産係 担当：早坂 電話：022-781-7706