

地元のタコとふれあう魚食育教室！ 学んで調理しておいしく食べよう！

2/23 (日) 10:00~11:00

参加費
無料

漁師さん直伝！地元のタコを使った魚食育教室



講師：漁師 鎌田雄大 先生

宮城県塩竈市出身。2020年から塩竈市にある離島、寒風沢島に地域おこし協力隊として移住。
刺網漁師として研修する傍ら、島の自然に魅了され、2023年の卒隊と同時に寒風沢悦芳丸を起業。漁業・農業・自然体験等を展開し、島の魅力、一次産業の魅力を発信している。



←講師の詳細はこちらから🎵
<https://sabusawa-ehoumaru.com/>

授業の詳細
はこちらから！



QRコードを読み取ってね！

開催場所

塩竈市魚市場魚食普及キッチンスタジオ
(塩竈市新浜町一丁目13番1号)

日時

2月23日(日)10:00~11:00

定員

抽選10組 (※要事前申込み)

※推奨：小学生以上、要保護者の同伴

持ち物

- エプロン
 - 三角巾
 - おにぎり等のご飯
- (※当日タコと一緒に食べたい人は持参)

イベント概要

✓ 漁師さんから直接学ぼう

地域で活躍する漁師さんが講師として登場！
普段聞くことのないタコ漁のお話や、海のお仕事について学びます。
「海の恵みをいただくこと」の大切さや感謝の心を育みます。

✓ タコを使った調理体験

地元の特産品であるタコを使って調理に挑戦！
調理中には、タコの色が変わる瞬間を観察したり、触感や香りを楽しみながら、生き物としてのタコを学びます。
「食べる前に作る」楽しさを体験し、食材への感謝を学ぶ機会です。

✓ みんなでタコを試食しよう！

漁師さんが獲った新鮮なタコをその場で調理して試食！
「食べる楽しさ」と「食べ物の大切さ」の要素を楽しく学びます！

お申し込み方法は裏面を参照してください。

観光・漁業・農業の新たな連携で挑戦を続ける浦戸諸島。
浦戸諸島の漁業を通じ塩竈の魅力を体験する。

漁業を通じ
塩竈の魅力
を体験

浦戸諸島の漁業を知り 塩竈の魅力を知る、魚食育体験をしよう！



浦戸諸島は、自然豊かで美しい島々です。
中でも「寒風沢島(さぶさわじま)」では、タコやヒラメなど豊かな
海の幸が獲れ地域の人々が支え合いながら暮らしています。

今回の授業は海の恵みを楽しく学べる内容です。
ぜひご参加お待ちしております！

お申し込み方法



お申し込み

QRコードを読み取り、ページ内の「お申し込み」ボタンから
授業へお申し込みください。

<お申し込みはこちらから>



お申し込みフォームへの記入

お申し込みフォームへ必要事項をご記入いただき、お申し込みください。
当選のご連絡は、ご登録いただいたメールアドレスへ送付いたしますので、
お間違えのないようお願いいたします。



当選された方は当日授業へご参加ください

本授業は抽選となります。お申し込み後当選された方には、ご登録のメールア
ドレスにご連絡いたします。当日のお時間や持ち物など必要情報をお送りいた
しますので、詳細をご確認いただき、当日ご参加お待ちしております。

主催：塩竈市×こどハピ

〒985-8501 宮城県塩竈市旭町1番1号

<https://www.city.shiogama.miyagi.jp/>

お問い合わせ

事務局：こどハピ

✉ info@kodohapi.com
🌐 <https://kodohapi.com/>

<こどハピHP>

