

## 佐賀中学校で魚の調理実習

2月15日(水)、佐賀中学校で魚料理の調理実習を行いました。生活改善推進員(食改)が学校を訪問し、魚の煮付け、野菜をたくさん使った副菜・汁物、デザートなど多くの調理をしました。

魚の煮付けの調理では、魚の口から割りばしを入れ、捌かずに内臓を取り出すつぼ抜きを体験しました。生徒らは初めて行う作業もありましたが、食改さんに教えてもらいながら、手際よく調理をすすめました。

調理後、生徒らは、「初めてすることもあつたが、新しい料理を習得できてよかったです。家でもやってみたい」などと話しました。

食改の濱田佐恵さんから、「魚料理は生活習慣病の予防にもなるので、若いうちから食べてほしい。お家でもぜひ料理のお手伝いをしてください」との話もあり、とても有意義な時間となりました。



## インバウンドの「食」についての勉強会

2月20日(月)、(一社)黒潮町観光ネットワーク主催の『インバウンドの「食』についての勉強会』が開催されました。

講師は、フードダイバーシティ(株)の守護彰浩代表取締役。ベジタリアンやヴィーガンなど食に制限のある人たちへの理解や、「違いよりも、共通点を見る」ことによる料理の工夫について話しました。

参加者は、実際に高知県名物の田舎寿司を例に、ヴィーガンでも食べられるように、カツオだしではなく、昆布だしを使用するなど、アイデアを膨らませていました。南アフリカ出身で黒潮町在住のティモニーケさんは、実際に、ヴィーガンとして日本で困難だったことやその中でも嬉しかった対応など、経験談を話しました。

この認定証が  
目印です

はじめて！

わたしたちが  
『スマートフォン活用サポーター』です

スマートフォン活用サポーター

役場(各課)にいます。お気軽に声をかけてください！

※所属は令和5年3月時点のものです