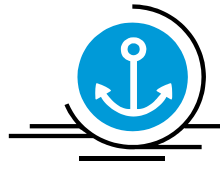


みついし M V 通信



みついしマリンビジョンつうしん 第53号 平成24年1月10日発行

発行：三石地域マリンビジョン協議会

事務局：新ひだか町農林水産部水産林務課

059-3195

北海道日高郡新ひだか町三石本町 212 番地

0146(33)2111 ・ FAX 0146(32)3455

E-mail:mitsuishi0@axel.ocn.ne.jp

静内第三中学校で授業 ～ひだか漁協三石地区青年部出前授業～

ひだか漁業協同組合三石地区青年部（赤沼路章部長）による出前授業が11月29日（火）、静内第三中学校の1年生90名を対象に行われました。

この出前授業は、同青年部と当協議会後継者対策部会が主催して後継者対策と地場産水産物への興味を持ってもらうために行っているもので、同中学校で行われるのは昨年に引き続き2回目となります。

今回の出前授業では、赤沼青年部長から漁師という職業につき、働くということはどういうことかといったお話や、実際の漁業の様子を青年部員が自分達で撮影し編集した映像を使いながら様々な漁業についての説明を行った講話、生徒を班分けし青年部員が各班について行ったロー



ワークや、そこで覚えた結び方を使ったレクリエーション、班ごとに青年部員との意見交換や交流も兼ねたグループワークなどが行われました。

今回新たな試みとして全体質疑で聞けないことや質問に対し時間をかけて答えることができるように、グループワークを行いました。各班で様々な質問が出され、担当の青年部員が自身の体験談を交えて答える姿が多く見られました。

今回参加した生徒からは「色々な話しが聞けて漁業に興味を持った。ローワークなど楽しかった」といった感想が聞かれるなど、地域の漁業について多くの事を知ってもらう良い機会になったと思っています。



地産地消講座「海の幸でクリスマス・正月料理」開催

地域の人に地元の食材・産業についてより深く知ってもらい、地産地消に対する理解を深めてもらうため、今年度第1回目の地域食材を使用した料理講座を12月6日に静内地区、13日に三石地区で開催しました。

今回は季節の行事に合わせた料理ということで、クリスマスと正月料理をテーマに、町内にあるリゾート施設「ハイジア」内のフランス料理レストランで料理長を務める藤永寿一氏を講師に招き、地域の海産物を利用したクリスマス料理やテーブルコーディネートの講座と、当協議会地産地消推進部会長でもある「みついし昆布(株)」の榎本恵子さんによる昆布を使った正月料理と盛り付けの仕方の提案などを行いました。

当日は町内の主婦など両地区合わせて20名の参加があり、参加者からは「とても勉強になり、おいしくいただきました。地元の良いものを知り、毎日の食事に加えていけたらと思います」といった感想が聞かれるなど、地産地消について手ごたえの感じられる講座となりました。



藤永シェフによるクリスマス料理講座

社会教育事業へ講師派遣 ～三石小学校家庭教育学級で昆布料理～



12月14日（水）に開催された新ひだか町教育委員会主催の三石小学校家庭教育学級に当協議会地産地消推進部会より講師を派遣しました。

家庭教育学級は、親が家庭における子供の教育のあり方について正しい理解をもち、望ましい家庭教育環境の向上を図ることを目的として、各小学校に在籍する児童を持つ親などを対象に講話や実習など様々な活動を行っているものです。

今回は当協議会地産地消推進部会長でもある「みついし昆布(株)」の榎本恵子さんに講師をお願いし、昆布の特徴や昆布料理の講座を行いました。

当日は小学校に通う児童の父母や先生など7名が参加し、昆布の特徴やこんぶ菓子、豚巻き昆布の作り方などを学習していました。

編集後記：新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。去年は東日本大震災など大変な1年でしたが、本年は少しでも良い年になるよう願ってやみません。今年は辰年。「昇り竜」という言葉がありますが当協議会も飛躍の年となるよう努力していきたいと思ひます。