

事業ID:2018494581

事業名:海を学ぶ【ウミ学プロジェクト】～日本の海域研究プロジェクト・九州の海産物編～(海と日本2019)

団体名:ウミ学プロジェクト実行委員会

1)オリジナルイベント開催概要

イベントタイトル	アゴ出汁で学ぶ!長崎の海の良かところ～自分たちのウミを知ろう!(座学②)
イベントの目的・ねらい	座学①の佐野教授の授業で学んだ事を生かし、実際にアゴ出汁を使用した給食を考えるため、アゴの生態や漁獲量を学び、海と魚の大切さを学んでもらう。
日程	2019年9月19日(木)
開催場所	長崎精道小学校
参加人数	児童29名+教諭2名
主催	ウミ学プロジェクト実行委員会
共催	海と日本プロジェクト
協力	長崎文化放送株式会社・海産物のわたなべ
告知方法	各媒体プレスリリース

2) イベント内容

※添付いただく写真画像は2000×2000ピクセル以上ですとキレイな表示となります

イベント1 内容	長崎のアゴを実際に商品化している「海産物のわたなべ」の渡邊社長より2回目の座学を実施してもらった。 ①アゴの生態...1回目の座学の復習 ②アゴの漁獲量...アゴの漁獲量の現状を学び、アゴや魚の大切さを学んだ。生のアゴも持ってきてもらい、魚に触れた。 ③アゴ出汁...アゴ出汁の特徴である上品な味がでて、脂肪分が少ない等を学び、実際に十割のアゴ出汁と一般で売られているアゴ出汁の味の違いなどの飲み比べを行った。
-------------	---



事業ID: 2018494581
事業名: 海を学ぶ【ウミ学プロジェクト】 ～日本の海域研究プロジェクト・九州の海産物編～ (海と日本2019)
団体名: ウミ学プロジェクト実行委員会

3) その他

参加者の声	■アゴ出汁は、香りが良くて上品な味の為、昆布等を入れてしまうと味が変わってしまう事。 ■昔のアゴ出汁の作り方と今のアゴ出汁の作り方に差があった。 ■十割アゴ出汁と多少昆布を入れたアゴ出汁を飲み比べたが、全く味が違って驚いた。 ■アゴを乾燥させることによって、グラム数が大きく変わることは驚いた。 ■本物のアゴを初めて見て、アゴが短くてびっくりした。 ■アゴ出汁を使った美味しい味噌汁や出汁の取り方などを教えてもらったので、家に帰ったら実践してみたい。
配布資料 (資料データがある場合、レポートに添付して提出してください。)	別途同録DVD送付
メディア掲出	NCCスーパーJチャンネル長崎
その他特記事項	