

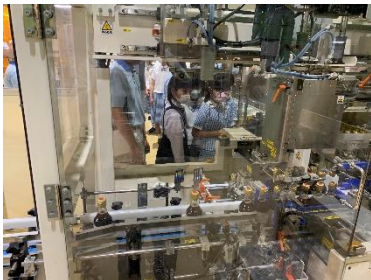
事業ID:2018494581
事業名:海を学ぶ【ウミ学プロジェクト】 ～日本の海域研究プロジェクト・九州の海産物編～(海と日本2019)
団体名:ウミ学プロジェクト実行委員会

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！（実地体験②）
イベントの目的・ねらい	アゴ出汁を使用した給食を作るにあたり、実際に、アゴ出汁がどのようにできて、どのように流通されるかを体験する。
日程	2019年10月4日（金）
開催場所	チョーコー醤油紫芳遊苑
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	長工醤油味噌協同組合、長崎文化放送株式会社
告知方法	ニュースリリース

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	アゴ出汁を加工し流通する上で、長工醤油味噌協同組合の企業努力を学ぶ。その際には、アゴの生産量やパッケージの工夫に関しても話をしてもらった。また、実際に製造したアゴ出汁が、どのように流通されているのかも学んだ。今まで行ってきた、海についての座学・実地研修、アゴ出汁についての座学と学んできた海の物が、どう製品化され、流通されていくかを学んだ。
-------------	--



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	■アゴ出汁を詰めているところは、黄色のカーテンで仕切られており、害虫やほこりが入らないように工夫されていた。また、虫から見たらカーテンは黒い壁に見えるらしい。 ■(今までの学習を通じて)チョーコー醤油が出しているアゴ出汁やわたなべ海産のアゴ出汁を使用して卵かけご飯を作って食べたい。 ■アゴ出汁の製造ラインに関して、普段は入れない場所を見学できたのでいい勉強になった。 ■アゴ出汁のキャップラベルを張る際に、熱風で密着しており、面白かった。 ■海にゴミを廃棄しないように注意している事を知れたのは良かった。
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。)	同録を別途お送り致します。
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	