

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	アゴ出汁給食メニューを考えよう!(座学③)
イベントの目的・ねらい	ウミ学プロジェクト総合監修者の鹿児島大学水産学部の佐野教授に長崎の海・魚介類を学ぶ座学から、わたなべ海産渡辺社長によるアゴ・アゴ出汁の座学、長崎県水産試験場の実地体験、チョコー醤油工場での実地体験と、海と魚介類を学び、アゴ・アゴ出汁の特徴をしっかりと勉強したことを踏まえ、給食メニュー考案の座学。
日程	2019年10月17日(木)
開催場所	長崎精道小学校
参加人数	児童29名+教諭3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・郷土料理研究家脇山順子氏
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	<p>①色々な郷土料理や出汁の特徴、アゴ出汁料理などを学ぶ座学</p> <p>②これまでの座学2回・実地研修2回の授業後に集計していた「作ってみたい給食メニュー」から脇山先生に事前に選んで頂いた給食メニューと児童のアンケートで集約したものから適したもの数点からメニューを決定する。</p> <p>⇒メニューは「アゴ出汁おでん」「アゴ出汁かやくごはん」に決定。20年1月提供予定</p>
-------------	--



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	<ul style="list-style-type: none">■アゴ出汁の特徴を活かしたものとして、おでんとかやくご飯をメニューとした。脇山先生の話ではアゴ出汁がとても合うらしいので食べるのがとても楽しみ。■魚介出汁を使った長崎の郷土料理で自分の知らないものが多いことをしって驚いた。■ウミ学プロジェクトは自分たち(4年生5年生)だけ勉強していたが、給食として他の学年の人たちにも、学んだことを知ってもらえるのが楽しみ。■最近の日本人は洋食(肉食)が多いみたいなので、今日知った色々な魚を使った料理を食べてみたいと思った。
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。)	別途同録ニュース取材放送
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	