

令和 3 年 2 月 1 6 日

新規

## 親子クッキング お魚料理教室をオンラインで開催します

～ とれとれピチピチのお魚を親子でさばいてみよう ～

宮津市大学等連携事業の一環として、宮津市と京都大学の共同により「親子クッキングお魚料理教室」を YouTube ライブ配信で開催します。

海のそばに住んでいても、小さなお子さんがいると、魚をさばいたり料理する機会を持ちにくいご家庭も少なくありません。家庭でも簡単にできる魚のさばき方や調理の方法をオンラインで配信します。また、漁業の現場の様子や、魚の体の仕組みなど、親子で魚について楽しく学んでいただけるコンテンツも配信予定です。ぜひご覧ください。

### 日 時

令和3年2月23日（火・祝）10:00～12:30

### 場 所 一緒

YouTube によるライブ配信（どなたでも視聴いただけます）

### 内 容

講師 水産庁長官任命「お魚かたりべ」 早武 忠利 氏  
全国でお魚教室を行う団体 Acuaculture 山崎 哲 氏 ほか

#### 内容

- ・お魚はどうやって獲るの？ 漁業の現場から
- ・下処理も楽ちん！ 塩焼き用のさばき方、三枚おろしに挑戦
- ・切り身できる今日のお手軽おかず♪
- ・親子で楽しめる魚の骨クイズ
- ・京都府新名物！シャキシヤキ海藻「アカモク」 など

### 視聴方法

下記の URL から視聴できます。（事前申込不要）  
見るだけでも OK ですが、魚をご用意いただくとより楽しめます。  
宮津市公式 YouTube（ライブ配信枠） <https://youtu.be/cuwCRMol65s>

### 【担当者のコメント】

※当初は宮津市福祉・教育総合プラザ内のクッキングルームにて現地開催（YouTube で同時中継）を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症に伴う緊急事態宣言が継続されているため、オンラインのみの開催としたものです。現地参加を予定されていた親子には前日 2/22（月）15:00～ミップル4階クッキングルームにて鮮魚を配布し、YouTube を見ながらお家で魚をさばいていただきます。

お問い合わせ先

健康福祉部 / 社会福祉課 / 子育て支援係

TEL : 0772-45-1621

