令和２年度 庄内浜文化伝道師食育教室・内陸地域における伝道師講座

～　今年度県事業として開催した伝道師講座について、紹介します　～

【食育教室】　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和２年４月～令和３年３月

1	団体名	庄内町立　立川中学校	日付	令和２年７月15日（水）
	会場	立川中学校　調理室（庄内町）	人数	大人２名、　生徒（2学年）32名
	講師	五十嵐安治氏、佐藤剛氏		
	内容（メニュー）	ぶり（※ワラサ）のサイコロステーキ、ぶりカツ丼、ぶりのアラ汁		
	状況	講師による庄内浜の魚の特徴について（講話）の後、ぶり（ワラサ）1匹を3枚おろしに捌くところを見学。その後、生徒らで中骨・皮をとり、切り身にして、調理を行った。		

【食育教室】

2	団体名	鶴岡市立　豊浦中学校	日付	令和２年７月16日（木）
	会場	豊浦中学校　調理室（鶴岡市）	人数	大人２名、　生徒（2学年）19名
	講師	五十嵐安治氏、佐藤剛氏		
	内容（メニュー）	ぶり（※ワラサ）のサイコロステーキ、ぶりカツ丼、ぶりのアラ汁		
	状況	講師による庄内浜の魚の特徴について（講話）の後、ぶり（ワラサ）1匹を3枚おろしに捌くところを見学。その後、生徒らで中骨・皮をとり、切り身にして、調理を行った。		

【食育教室】

3	団体名	浜田保育園	日付	令和２年７月28日（火）
	会場	浜田保育園（酒田市）	人数	大人8名、園児（年長）18名
	講師	佐藤憲三氏、佐藤健太郎氏		
	内容（メニュー）	イカのホイル焼き		
	状況	イカのさばくところを講師が解説しながら実演。その後、園児らでゲソ・内臓をはずし、包丁で切り、ホイル焼きを作った。		

【食育教室】

4

団体名	遊佐町立　遊佐中学校	日付	令和2年9月8日（火）
会場	遊佐中学校　ランチルーム	人数	大人10名、生徒（1学年）72名
講師	佐藤憲三氏、佐藤健太郎氏		
内容（メニュー）	イカと川鮭のすり身団子入りちゃんこ汁		
状況	講師がイカを解説しながらさばき、また「遊佐の川鮭」とそのすり身について紹介。その後、生徒らでイカのゲソ・内臓をはずし、川鮭すり身や野菜を入れた、「ちゃんこ汁」を製作した。		

【食育教室】

5

団体名	松陵保育園	日付	令和2年10月13日（火）
会場	松陵保育園	人数	大人5名、園児（年長）13名
講師	佐藤憲三氏、佐藤健太郎氏、星川恵美氏		
内容（メニュー）	鮭のちゃんちゃん焼き		
状況	講師が鮭1本を解説しながら解体実演。その後、鮭の5枚おろしした身から切り身をつくり、ホイルに載せてちゃんちゃん焼きをつくる作業を、年長園児で行った。		

【内陸地域における庄内浜文化伝道師講座】

6

団体名	最上町包括支援センター	日付	令和2年10月22日
会場	最上町健康センター調理室	人数	大人12名
講師	五十嵐安治氏、佐藤剛氏		
内容（メニュー）	炊飯器で作る鯛めし、鮭と野菜のさっぱり蒸し、エビの唐揚げ、イナダの刺身、鮭のアラとエビの頭の味噌汁		
状況	最上町地域包括センターで、在宅で介護されている方のリフレッシュ事業の一環として、伝道師講座を開催。　講師による庄内浜の魚の講話と鮭・イナダの解体実演の後、参加者ひとりひとりがイナダを1匹さばき、イナダ、紅エビ、鯛、鮭を使った調理実習を行った。		

【食育教室】

7

団体名	酒田市立一條小学校	日付	令和2年10月23日（金）
会場	一條小学校	人数	大人2名、児童（5学年）17名
講師	佐藤　剛氏　（地域ふれあい講座講師：支庁水産振興課職員　早坂瞬氏）		
内容（メニュー）	庄内おばこサワラの特徴についての学習、サワラの炙り、煮物の実食		
状況	庄内総合支庁「地域ふれあい講座」と同時開催。5学年社会科の「地元水産業を学ぶ」一環として、「山形県の水産業の活性化について」の事例として「庄内おばこサワラに見るブランド化や流通の工夫」について講義を受け、「庄内おばこサワラ」と「通常のサワラ」を実際に見て違いを学んだ。最後に、解体実演を見学、実食を行った。		

【食育教室】

8

団体名	酒田市松山保育園	日付	令和2年10月28日（水）
会場	松山保育園	人数	大人4名、園児（年長）18名
講師	佐藤憲三氏、佐藤憲太郎氏、齊藤こう氏		
内容（メニュー）	タコの塩ゆで、お好み焼		
状況	講師が解説しながら「タコ足」を解体実演。希望する園児が「タコ足の塩もみ」を体験。塩ゆで後、年長園児全員がタコの足を切り分ける体験を行った。その後、園児らでおこのみ焼を作った。		

【食育教室】

9

団体名	酒田調理師専門学校	日付	令和２年11月4日（水）
会場	酒田調理師専門学校	人数	大人30名（生徒27名、職員3名）
講師	石寺憲和氏、関野勇美氏　（座学講師：支庁水産振興課職員　忠鉢孝明氏）		
内容（メニュー）	庄内おばこサワラの照り焼き、焼き霜づくり（炙り）		
状況	酒田調理師専門学校の全生徒を対象に開催。座学による「庄内おばこサワラ」の特徴の学習の後、「庄内おばこサワラ」を使った「照り焼き」と「焼霜づくり（炙り）」の調理実習を行った。		

【食育教室】

10

団体名	酒田市　西荒瀬保育園	日付	令和2年11月10日（火）
会場	西荒瀬保育園	人数	大人16名、園児86名
講師	佐藤憲三氏		
内容（メニュー）	鮭のホイル焼き		
状況	講師が鮭1本を解説しながら解体実演。その後、鮭の5枚おろしした身から切り身をつくり、ホイルに載せてホイル焼きをつくる作業を、年長園児で行った。		

【食育教室】

11

団体名	酒田市　宮野浦保育園	日付	令和2年11月11日（水）
会場	宮野浦保育園	人数	大人4名、園児47名
講師	佐藤憲三氏、星川恵美氏、齋藤こう氏		
内容（メニュー）	鮭の味噌マヨホイル焼き		
状況	講師が鮭1本を解説しながら解体実演。その後、鮭の5枚おろしした身から切り身をつくり、ホイルに載せてホイル焼きをつくる作業を、年長園児で行った。		

【食育教室】

12

団体名	認定こども園　天真幼稚園	日付	令和2年11月16日（月）
会場	認定こども園　天真幼稚園	人数	大人21名、園児173名
講師	佐藤憲三氏、星川恵美氏、土門連子氏、後藤裕美氏、佐藤真澄氏		
内容（メニュー）	鮭のホイル包み蒸し（味噌マヨネーズ味）		
状況	講師が鮭1本を解説しながら解体実演（全園児対象）。その後、鮭の5枚おろしした身から切り身をつくり、ホイルに載せてホイル焼きをつくる作業を、年長園児で行った。		

【内陸地域における庄内浜文化伝道師講座】

13

団体名	河北町食生活改善推進協議会	日付	令和2年11月18日（水）
会場	河北町職業訓練センター	人数	大人13名
講師	齊藤高弘氏、高橋美代子氏、佐藤剛氏		
内容（メニュー）	鯛飯、鮭の双身焼き、鮭の吉野煮、鯛のかぶら蒸しキノコあんかけ		
状況	河北町食生活改善推進員の地域代表を対象に、研修事業の一環として、伝道師講座を開催。鯛と鮭を使った調理実習を行った。参加者の中には、「初めて丸の魚に触れた」という方もいた。コロナ対策のため、作った料理は各自タッパーに詰めて持ち帰る前提で作成した。		

【内陸地域における庄内浜文化伝道師講座】

14

団体名	大石田町食生活改善推進員連絡協議会	日付	令和2年11月26日（木）
会場	大石田町町民交流センター	人数	大人10名
講師	齊藤高弘氏、高橋美代子氏、佐藤剛氏		
内容（メニュー）	イナダの刺身、サワラの棒寿司、鮭の吉野煮、鯛のかぶら蒸しキノコあんかけ、三平汁		
状況	大石田町食生活改善推進員を対象に、研修事業の一環として、伝道師講座を開催。講師によるイナダの解体実演の後、参加者ひとりひとりがイナダを1匹さばき、イナダ、サワラ、鯛、鮭を使った調理実習を行った。		

【食育教室 ※鶴岡市事業として開催

15

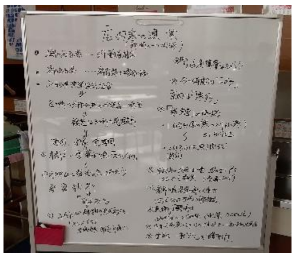
団体名	鶴岡市泉地区自治振興会	日付	令和2年11月28日（土）
会場	鶴岡市泉地区地域活動センター	人数	大人9名、子ども6名
講師	安藤良博氏		
内容（メニュー）	鮭の炊き込みご飯、鮭のつみれ汁、鮭のムニエルあんかけ		
状況	自治振興会の親子教室として開催。親子でできる、鮭を使ったいろいろなメニューの調理実習を行った。子どもからは「鮭の顔が怖い」「あまり魚が好きじゃなかったけど美味しかった」親からも「家では切り身でしか買うことがなかったので、子どもに捌くところを見せられてよかった」「小さな魚からチャレンジしたい」などの声がきかれた。		

【食育教室】

16

団体名	酒田南高等学校	日付	令和3年1月27日（木）
会場	酒田南高等学校	人数	大人2名、生徒（2学年）25名
講師	齋藤亮一氏		
内容（メニュー）	イシモチの煮つけ、ヤリイカの刺身、ヤリイカげそとアサツキの酢味噌和え		
状況	酒田市南高校　食育・調理コースの2年生を対象に開催。講師による「庄内浜の冬の漁もよう」や「今回の実習で使う魚（イシモチ、ヤリイカ）」の紹介及び、調理でモンストレーション後、生徒が1匹づつ実際に捌いて「イシモチの煮つけ」「ヤリイカの刺身（細切りとなると巻）」「ヤリイカとアサツキの酢味噌和え」の調理実習を行った。		

【食育教室】

17

団体名	鶴岡市立　豊浦小学校	日付	令和3年2月1日（月）
会場	豊浦小学校	人数	大人３名、児童13名（5学年）
講師	佐藤剛氏　（※調理協力：地域食生活改善推進員）		
内容（メニュー）	庄内浜の漁と寒鱈の話、寒鱈汁、鱈の子いり、白子の湯通し、鱈の身の煮物		
状況	講師による「庄内浜の漁」と「庄内浜の寒鱈」の話と、寒鱈の解体実演後、児童たちが「鱈の身」から切り身を作る体験を行った。その後、地域の食生活改善推進委員ら3名が児童たちが作った切り身から煮物を、アラや白子、鱈子から寒鱈汁、白子の湯通し、鱈の子煎りをそれぞれ作成し、児童らが実食した。