

## 【令和3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3年4月～令和4年3月

|   |          |   |    |                      |
|---|----------|---|----|----------------------|
| 1 | 団体名      | 遊佐町立 遊佐中学校  | 日付 | 令和3年6月2日             |
|   | 会場       | 遊佐中学校 ランチルーム  | 人数 | 大人（教諭等）7名、生徒（1学年）89名 |
|   | 講師       | 佐藤憲三氏   |    |                      |
|   | 内容（メニュー） | 川鮭と沖ギスのすり身団子入りちゃんこ鍋   |    |                      |
|   | 状況       | 講師がヤリイカやウマヅラ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、生徒らで川鮭や沖ギスすり身や野菜を入れた、「ちゃんこ鍋」を製作した。 |    |                      |

### 【食育教室】

|   |          |   |    |                 |
|---|----------|---|----|-----------------|
| 2 | 団体名      | 若宮保育園   | 日付 | 令和3年10月12日      |
|   | 会場       | 若宮保育園   | 人数 | 大人（園職員）8名、園児54名 |
|   | 講師       | 佐藤憲三氏   |    |                 |
|   | 内容（メニュー） | 鮭の解体見学、質問コーナー、「鮭の照り焼き」（給食で試食）   |    |                 |
|   | 状況       | 講師が鮭1本を解説しながら解体実演、その後園児からの鮭についての質問に回答。その後、鮭の5枚おろした身から切り身をつくり、「鮭の照り焼き」として給食で手提供。 |    |                 |

### 【食育教室】

|   |          |   |    |                         |
|---|----------|---|----|-------------------------|
| 3 | 団体名      | 酒田調理師専門学校   | 日付 | 令和3年10月25日              |
|   | 会場       | 酒田調理師専門学校   | 人数 | 33名（生徒26名、職員1名、伝道師1名、他） |
|   | 講師       | 齊藤高弘氏（座学講師：県水産研究所 高木牧子氏）（伝道師参加：軽部奈美氏）   |    |                         |
|   | 内容（メニュー） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・（座学）庄内おぼこサワラの特徴</li> <li>・（実習）庄内おぼこサワラ調理実習（サワラの棒寿司、サワラのかぶら蒸し）</li> <li>・講師デモンストレーション（焼き霜づくりのカルパッチョ、サワラの杉板焼き）</li> </ul> |    |                         |
|   | 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「庄内おぼこサワラ」の特徴の学習の後、「庄内おぼこサワラ」を使った「棒寿司」と「かぶら蒸し」の調理実習を行った。また、講師による調理デモンストレーションで、「焼き霜づくりのカルパッチョ」「サワラの杉板焼き」を実演した。                          |    |                         |

### 【食育教室】

|   |          |   |    |                  |
|---|----------|---|----|------------------|
| 4 | 団体名      | 松陵保育園   | 日付 | 令和3年10月26日       |
|   | 会場       | 松陵保育園   | 人数 | 大人（園職員）12名、園児50名 |
|   | 講師       | 佐藤憲三氏、土門連子氏、佐藤真澄氏   |    |                  |
|   | 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。 |    |                  |

### 【食育教室】

|   |          |   |    |                    |
|---|----------|---|----|--------------------|
| 5 | 団体名      | 県立庄内総合高校  | 日付 | 令和3年11月2日          |
|   | 会場       | 県立庄内総合高校  | 人数 | 大人（教諭等）3名、生徒（3年）9名 |
|   | 講師       | 太田政宏氏（※）、（地域ふれあい講座講師：支庁水産振興課職員 早坂瞬氏、佐藤剛氏）（※助手：レコルト長澤壮真氏）  |    |                    |
|   | 内容（メニュー） | 鮭のソーセージバルサミコとトマトソース   |    |                    |
|   | 状況       | 選択授業「フードデザイン」履修の3年生を対象に、「地域ふれあい講座」による座学「庄内浜の魚について」及び「サワラの捌き方実演」の後、太田政宏マイスターによる「鮭のソーセージバルサミコソース」調理の実習を行った。 |    |                    |

## 【食育教室】

|   |          |   |    |                    |
|---|----------|---|----|--------------------|
| 6 | 団体名      | 県立庄内総合高校  | 日付 | 令和3年11月4日          |
|   | 会場       | 県立庄内総合高校  | 人数 | 大人（教諭等）4名、生徒（3年）3名 |
|   | 講師       | 太田政宏氏（※）（地域ふれあい講座講師：支庁水産振興課職員 早坂瞬氏、佐藤剛氏）（※当日代理講師：Nico 小野寺翔氏、レコルト長澤壮真氏）                                    |    |                    |
|   | 内容（メニュー） | 鮭のソーセージバルサミコとトマトソース   |    |                    |
|   | 状況       | 選択授業「フードデザイン」履修の2年生を対象に、「地域ふれあい講座」による座学「庄内浜の魚について」及び「サワラの捌き方実演」の後、太田政宏マイスターによる「鮭のソーセージバルサミコソース」調理の実習を行った。 |    |                    |

## 【食育教室】

|   |          |   |    |            |
|---|----------|---|----|------------|
| 7 | 団体名      | 酒田南高等学校   | 日付 | 令和3年11月8日  |
|   | 会場       | 酒田南高等学校   | 人数 | 生徒（2学年）38名 |
|   | 講師       | 齋藤亮一氏、玉谷貴子氏   |    |            |
|   | 内容（メニュー） | 鱈と根菜のつみれ汁、鱈のお造り   |    |            |
|   | 状況       | 酒田南高校 食育・調理コースの2年生を対象に開催。講師による「今回の実習で使う魚（庄内浜産鱈）」の紹介及び、調理でモンストレーション後、生徒が1匹ずつ実際に捌いて「鱈と根菜のつみれ汁」「鱈のお造り」の調理実習を行った。 |    |            |

## 【食育教室】

|   |          |   |    |                  |
|---|----------|---|----|------------------|
| 8 | 団体名      | 酒田市 みなと保育園  | 日付 | 令和3年11月9日        |
|   | 会場       | みなと保育園  | 人数 | 大人（園職員）12名、園児46名 |
|   | 講師       | 佐藤憲三氏、佐藤真澄氏、伊藤一弘氏   |    |                  |
|   | 内容（メニュー） | 鮭のホイル焼き   |    |                  |
|   | 状況       | 伊藤一弘氏による手書きの紙芝居「鮭のいっしょう」の紹介のあと、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】

|   |          |   |    |                   |
|---|----------|---|----|-------------------|
| 9 | 団体名      | 認定こども園 天真幼稚園  | 日付 | 令和3年11月12日        |
|   | 会場       | 認定こども園 天真幼稚園  | 人数 | 大人（園職員）20名、園児154名 |
|   | 講師       | 佐藤憲三氏、後藤登美氏、後藤裕美氏、齋藤勝三氏   |    |                   |
|   | 内容（メニュー） | 鮭のホイル包み蒸し   |    |                   |
|   | 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】

|    |          |  |    |                  |
|----|----------|--|----|------------------|
| 10 | 団体名      | 酒田市 西荒瀬保育園   | 日付 | 令和3年11月17日       |
|    | 会場       | 西荒瀬保育園   | 人数 | 大人（園職員）18名、園児88名 |
|    | 講師       | 佐藤憲三氏、土門連子氏、佐藤善友氏  |    |                  |
|    | 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      | 酒田市松山保育園   | 日付 | 令和3年11月18日      |
|    | 会場       | 松山保育園  | 人数 | 大人（園職員）8名、園児42名 |
|    | 講師       | 佐藤憲三氏、佐藤憲太郎氏、齋藤勝三氏   |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | 鮭フレーク  |    |                 |
|    | 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枚おろした身から切り身をつくり、ホイルに載せてホットプレートでほぐしながら鮭フレークをつくる作業を、年長園児で行った。 |    |                 |

【食育教室 ※鶴岡市事業として開催】

|    |          |  |    |                    |
|----|----------|--|----|--------------------|
| 12 | 団体名      | 鶴岡市立 広瀬小学校   | 日付 | 令和3年11月20日         |
|    | 会場       | 広瀬小学校  | 人数 | 大人（教諭、児童父兄）6名、児童4名 |
|    | 講師       | 安藤良博氏  |    |                    |
|    | 内容（メニュー） | 鮭のコロッケ、鮭の炊き込みご飯  |    |                    |
|    | 状況       | 小学校の親子教室として開催。親子でできる、鮭を使ったメニュー「鮭のコロッケ」「鮭の炊き込みご飯」の調理実習を行った。 |    |                    |

【食育教室 ※鶴岡市事業として開催】

|    |          |   |    |                        |
|----|----------|---|----|------------------------|
| 13 | 団体名      | 庄内小国川鮭漁業生産組合  | 日付 | 令和3年11月23日             |
|    | 会場       | 榎代公民館   | 人数 | 大人（鮭漁業組合、地元住民）25名、児童1名 |
|    | 講師       | 安藤良博氏、（座学講師：県水産研究所 高木牧子氏、五十嵐悠氏）   |    |                        |
|    | 内容（メニュー） | 鮭の炊き込みご飯、鮭のアラ汁、鮭のごぼう巻き、鮭とばづくり   |    |                        |
|    | 状況       | 庄内小国川鮭漁業生産組合の地元、鶴岡市榎代地域の大人・子どもを交えて、「地元の川鮭」を学ぶ講座として開催。座学「鮭の生態と加工について」の後、川鮭を活用した家庭料理として、「鮭の炊き込みご飯」「鮭のアラ汁」「鮭のごぼう巻」の調理実習、また、川鮭をさばいて「鮭とばづくり」の実習を行った。 |    |                        |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 14 | 団体名      | 酒田市 宮野浦保育園  | 日付 | 令和3年11月30日      |
|    | 会場       | 宮野浦保育園  | 人数 | 大人（園職員）7名、園児38名 |
|    | 講師       | 佐藤憲三氏、星川恵美氏、軽部奈美氏   |    |                 |
|    | 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。 |    |                 |

【食育教室】

|    |          |   |    |            |
|----|----------|---|----|------------|
| 15 | 団体名      | 酒田南高等学校   | 日付 | 令和3年12月7日  |
|    | 会場       | 酒田南高等学校   | 人数 | 生徒（1学年）30名 |
|    | 講師       | 齋藤亮一氏、玉谷貴子氏   |    |            |
|    | 内容（メニュー） | 鰯と根菜のつみれ汁、鰯のお造り   |    |            |
|    | 状況       | 酒田南高校 食育・調理コースの1年生を対象に開催。講師による「今回の実習で使う魚（庄内浜産鰯）」の紹介及び、調理でモンストレーション後、生徒が1匹ずつ実際に捌いて「鰯と根菜のつみれ汁」「鰯のお造り」の調理実習を行った。 |    |            |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 16 | 団体名      | 県立酒田東高等学校   | 日付 | 令和3年12月8日       |
|    | 会場       | 酒田東高等学校   | 人数 | 大人1名、生徒（1学年）38名 |
|    | 講師       | 五十嵐安治氏、佐藤剛氏、齋藤勝三氏   |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | ぶり（イナダ）大根   |    |                 |
|    | 状況       | 酒田東高校普通科の1年生、1クラスを対象に、「将来ひとり暮らしをしても自分で作れる魚料理の実習」というテーマで「家庭科調理実習」として開催。講師による「庄内浜の漁業」「今回の実習で使う魚（イナダ）」の紹介及び、調理デモンストレーション後、生徒が班ごとに1匹ずつ実際に捌いて「ぶり（イナダ）大根」の調理実習を行った。 |    |                 |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 17 | 団体名      | 県立酒田東高等学校   | 日付 | 令和3年12月9日       |
|    | 会場       | 酒田東高等学校   | 人数 | 大人1名、生徒（1学年）28名 |
|    | 講師       | 五十嵐安治氏、佐藤剛氏、齋藤勝三氏   |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | ぶり（イナダ）大根   |    |                 |
|    | 状況       | 酒田東高校普通科の1年生、1クラスを対象に、「将来ひとり暮らしをしても自分で作れる魚料理の実習」というテーマで「家庭科調理実習」として開催。講師による「庄内浜の漁業」「今回の実習で使う魚（イナダ）」の紹介及び、調理デモンストレーション後、生徒が班ごとに1匹ずつ実際に捌いて「ぶり（イナダ）大根」の調理実習を行った。 |    |                 |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 18 | 団体名      | 県立酒田東高等学校   | 日付 | 令和3年12月10日      |
|    | 会場       | 酒田東高等学校   | 人数 | 大人1名、生徒（1学年）30名 |
|    | 講師       | 五十嵐安治氏、佐藤剛氏、五十嵐徹氏   |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | ぶり（イナダ）大根   |    |                 |
|    | 状況       | 酒田東高校普通科の1年生、1クラスを対象に、「将来ひとり暮らしをしても自分で作れる魚料理の実習」というテーマで「家庭科調理実習」として開催。講師による「庄内浜の漁業」「今回の実習で使う魚（イナダ）」の紹介及び、調理デモンストレーション後、生徒が班ごとに1匹ずつ実際に捌いて「ぶり（イナダ）大根」の調理実習を行った。 |    |                 |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 19 | 団体名      | 県立酒田東高等学校   | 日付 | 令和3年12月13日      |
|    | 会場       | 酒田東高等学校   | 人数 | 大人1名、生徒（1学年）28名 |
|    | 講師       | 五十嵐徹氏、佐藤剛氏、齋藤勝三氏  |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | ぶり（イナダ）大根   |    |                 |
|    | 状況       | 酒田東高校探究科の1年生、1クラスを対象に、「将来ひとり暮らしをしても自分で作れる魚料理の実習」というテーマで「家庭科調理実習」として開催。講師による「庄内浜の漁業」「今回の実習で使う魚（イナダ）」の紹介及び、調理デモンストレーション後、生徒が班ごとに1匹ずつ実際に捌いて「ぶり（イナダ）大根」の調理実習を行った。 |    |                 |

【食育教室】

|    |          |   |    |                 |
|----|----------|---|----|-----------------|
| 20 | 団体名      | 県立酒田東高等学校   | 日付 | 令和3年12月14日      |
|    | 会場       | 酒田東高等学校   | 人数 | 大人1名、生徒（1学年）39名 |
|    | 講師       | 五十嵐徹氏、佐藤剛氏、齋藤勝三氏、五十嵐安治氏   |    |                 |
|    | 内容（メニュー） | ぶり（イナダ）大根   |    |                 |
|    | 状況       | 酒田東高校探究科の1年生、1クラスを対象に、「将来ひとり暮らしをしても自分で作れる魚料理の実習」というテーマで「家庭科調理実習」として開催。講師による「庄内浜の漁業」「今回の実習で使う魚（イナダ）」の紹介及び、調理デモンストレーション後、生徒が班ごとに1匹ずつ実際に捌いて「ぶり（イナダ）大根」の調理実習を行った。 |    |                 |