



地域に伝わる「食」をみんなで味わいながら、その美味しさを育んだ地域の歴史も学び、子供たちの生きる力を伸ばすと共に、次世代へ伝統文化を継承していこうというプロジェクトです。令和3年度から5年計画で進めています。今年度は**備後・福山エリア**で学びます。



「とれびち魚」を 美味しく食べよう!

～瀬戸内の「食文化」・福山に伝わる郷土の味～



10/12(土)
9:00
13:30
受付開始 8:30



ナビゲーター
平山友美さん



ナビゲーター
兼田寿敏さん
マルコ水産

場 所: とれびち活魚市場 (福山市内海町) 申込締切 **9/24** 必
参加費: **参加費無料**
対 象: **広島県内の小学生の児童と保護者 (20組)**



福山市内海町は、県内一の海苔(のり)の生産地です。魚もたくさんとれます。

どんな魚がとれるのかな? 海苔(のり)はどうやってできるのかな? どの魚を、どんな料理にするか、みんなで考えて、作ります。

何がとれるか、何ができるかは、当日のお楽しみ!

漁師さんにもお話を聞いてみましょう。広島漁師町に伝わる郷土料理についても学びます。



参加お申込
詳しくは
ウラ面を ▶
ご覧ください

～瀬戸内の「食文化」・福山に伝わる郷土の味～

参加申込書

「とれぴち魚」を美味しく食べよう!

申込締切 9月24日(火)

(ふりがな) 児童参加者名		学校名 (学年)	() 学年)	小学校
保護者名				
自宅住所	〒			
日中連絡先 (携帯番号)		メールアドレス		

郵送/FAX
参加申込フォーム
いずれかで
お申込みください

〒730-8511 広島市中区基町 10-52 広島県環境県民局県民活動課内

(公社) 青少年育成広島県民会議 FAX▶ 082-511-2173 参加申込フォーム▶

※定員を超えた場合は抽選とし、主催者から直接(9月下旬)、申込者にハガキ及びメールでお知らせします。



当日のスケジュール

※駐車場は十分に確保できますので、お車でお願いします。

※当日の持ち物：マスク、エプロン、三角巾、ハンドタオル、飲み物

ナビゲーター：

平山 友美さん

兼田 寿敏さん

【開催日・集合】 10月12日(土)

とれぴち活魚市場

住所/福山市内海町236
水産物加工センター前

「とれぴち市場」の立て看板が
目印です。



【スケジュール】

8:30 受付開始

9:00 集合 /オリエンテーション/とれぴち市場見学
※みんなで食べるお魚を選びます

9:30 活魚センターにて
挨拶/今日のお魚の説明
※お魚マイスターと一緒に、どんな料理にするかを考えます
※お魚は、当日になってみないと、どんな魚があるか分かりません☆

10:00 調理開始 (お刺身、天ぷら、煮付け、炊き込みごはん、海苔汁など…)

12:00 試食

12:30 漁師さんのお話/郷土料理の紹介

13:00 片付け

13:30 終了

申込問合せ先

〒730-8511 広島市中区基町 10-52 広島県環境県民局県民活動課内
(公社) 青少年育成広島県民会議

電話 082-513-2742 FAX 082-511-2173
メール kenmin@hiro-payd.or.jp