

2020年2月28日
株式会社サンケイリビング新聞社



1月11日、水産卸売場棟の見学と魚の調理を体験！ 豊洲市場で小学生親子食育体験イベントを開催

主催 / サンケイリビング新聞社
協力 / 日清オイリオグループ、丸千千代田水産、ソフィアプロモーション

女性のための生活情報紙「リビング新聞」を発行するサンケイリビング新聞社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長 細井英久）は、日清オイリオグループ株式会社と食育推進活動に取り組んでいます。

今回で21回目を迎えたこの活動では、小学生親子を対象に食体験コーディネーターの鶴岡佳則さん（以下、鶴岡さん）による地元食材の紹介や調理体験などを通じ、食の大切さを伝えています。

1月11日豊洲市場（江東区）で開催したイベントでは、9組の小学生親子が、国内外の水産物が取引される「水産卸売場棟」の見学と、豊洲市場で仕入れた食材を使った調理体験を通して、食について学びました。

◆おいしい魚の特徴は？水産卸売場棟を見学

鶴岡さんと丸千千代田水産塩魚課長の曾根隆政さんから、普段の食事で馴染みのある、アジの開きやホッケ、鮭などの、おいしい魚の見分け方を教わりました。

続いて、水産卸売場棟の見学ツアーに出発。「マグロ卸売場の床が緑色なのは、マグロの赤身の色がよく見えるように」「マグロは氷温で一週間～10日寝かせることで、もっとおいしくなる」など、ここでしか聞けない話に、みんな真剣に耳を傾けていました。



◆豊洲で仕入れた新鮮食材を使って楽しく調理

次はソフィアプロモーションの管理栄養士 石垣桃子さんの指導のもと、親子で「さくさく鮭フライ」「華きんぴらごぼうサラダ」「豆腐たっぷり白玉ぜんざい」の3品に挑戦しました。使用した食用油は、油切れがよくカロリー対策ができる「日清ヘルシーオフ」、フレッシュキープボトルで開封後も新鮮な風味が長く楽しめる「日清アマニ油」「日清かけて香る純正ごま油」の3種類。

「最後の一口まで鮭フライの衣がサクサクでびっくり」「アマニ油をかけるるとあずきがまるやかになる」など、できた料理をおいしくいただきました。

※使用商品プレゼント → <http://r.living.jp/mrs/200111>

◆食育講座

食後には、匂いだけで食材を当てる「匂い当てクイズ」を実施。紙コップの中に食材を入れ、アルミホイルで閉じ、小さく開けた穴から匂いを嗅いで、中に入れたものを当てます。「中身を当てることも大切ですが、どんな匂いがするかを感じ、考え、表現することが大切」ということを教えてもらいました。

また、おいしいマグロのサク（切り身）の見分け方のほか、「匂」の食材はおいしく栄養豊富なこと、「地産地消」は地球環境にやさしいことなどを学びました。



◆参加者からのアンケートのコメント

「コーディネーターの鶴岡さんの話をはじめ、曾根先生と一緒に回った場内ツアーはとても貴重な体験になりました！油についても、体に必要とされる成分がふくまれたバラエティに富む商品にもとても魅力を感じました」（40歳・女性） / 「魚について今まで知らなかったことが聞けて、とても楽しかった。もっと魚を食べようと思います」（34歳・女性） / 「おいしいお魚の見分け方などはあまり意識していなかったので、これから役立たい。鮭のフライが本当においしくてびっくり！」（44歳・女性） / 「見たことのない所や、知らなかったことを学べて、食の大切さも学べて、よかったです」（12歳・女性） / 「私たちが食べている魚や野菜について、初めてわかったことがたくさんありました」（9歳・女性） / 「魚の見分け方や環境問題についても知ることができ、とても勉強になりました」（12歳・男性）

■本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社サンケイリビング新聞社 メディアビジネス1部 担当：前田
TEL：03-5216-9141 E-mail：living-event@sankeiliving.co.jp