



講話「香川の水産物について」
講師 水産課 長谷川主任
受講者は1年生他 57名



実習 オリーブハマチのさばき方指導
講師 友澤敏雄



実習 オリーブハマチの三枚おろし



実習 オリーブハマチの三枚おろし



実習 オリーブハマチの皮引き



実習 ゲタの皮を剥く



実習 切り口から皮をめくって引っぱり皮を剥く



実習 ゲタに酒をふりかけ、塩・こしょうをして小麦粉をまぶして焼く



実習 ゲタに焼き色ついたら、バターを入れポイルしていたパプリカ・アスパラも炒める



実習 巻きずしの巻き方指導



海苔の上に均等にすし飯をひろげる



わさびをつけて、オリーブハマチ・サラダ菜・きゅうり・大葉をおき、ごまをふる



実習 全員同時に巻く



実習 3mロング巻きずし完成で持ち上げる



実習 讃岐さーもんの巻きずしを巻く



完成した料理 さぬき巻き、讃岐さーもん巻きずし
ゲタのムニエル、赤出汁



試食風景

ゲタのムニエル・巻きずし・赤出汁すべて
美味しいと好評であった



意見交換

魚のさばき方も巻きずしも思っていたより
簡単にできたので、家でも挑戦してみたい

丸亀市城南ノリ出前教室（令和元年7月24日）No.1



挨拶とスタッフ紹介



講話

香川県海苔養殖研究会会長 西口氏



スタッフによるデモ



ロング海苔巻き体験風景

すし飯・きゅうり・玉子・カニカマ



ロング海苔巻き成功で持ち上げる



ロング海苔巻きを切り分ける

切り分けたロング海苔巻きを試食

円座ノリ出前教室（令和元年8月18日）No.2



間嶋大使の挨拶、スタッフ紹介
講話 香川県海苔養殖研究会会長 西口氏



スタッフによるデモ



子供たちによるロング海苔巻きの準備
すし飯・きゅうり・玉子・カニカマ



ロング海苔巻き体験風景



ロング海苔巻き成功で持ち上げた後、
切り分けた海苔巻きを試食



帰りに焼きのり・おにぎらずキット等
のお土産を渡した

水産食育教室 坂出市生活研究グループ（令和元年11月30日）No.1



講話「香川のブランド水産物について」
講師 神余主任



エビに串を刺す方法説明
講師 友澤氏、助手 濱田氏



実習 エビに串を刺す



エビのポイル方法説明



ハマチの三枚おろし指導



ハマチの皮引き指導

水産食育教室 坂出市生活研究グループ（令和元年11月30日）No.2



実習 ハマチの三枚おろし



実習 生春巻きを作る
エビ・フリルレタス・アスパラ・かいわれ大根



実習 巻きずしを作る
フリルレタス・オリーブハマチ・讃岐さーもん



実習 子供たちも巻きずし作りに参加



完成した料理
オリーブハマチ・讃岐さーもんの巻きずし
エビの生春巻き・赤出汁・オリーブハマチ漬け



試食・意見交換
試食の評判は上々で、刺身が苦手な人も魚臭さがなく食べることができ、巻きずしは家でも作ってみたいとの意見もあり。

新ノリ祭り (令和2年2月2日) No.1



挨拶 香川県農政水産部
国分部長



挨拶 (一社) 香川県海苔養殖研究会
西口代表理事会長



新ノリ販売
岩崎食品(株)・金丸水産乾物(株)



スタッフによるデモ



ジャンボ恵方巻き挑戦コーナーの様子
講師 友澤先生 助手 濱田先生
1回 先着30組 すし飯をひろげる



ジャンボ恵方巻き挑戦コーナーの様子
すし飯の上にカニカマ・きゅうり・玉子を並べる

新ノリ祭り (令和2年2月2日) No.2



ジャンボ恵方巻き挑戦コーナーの様子



ジャンボ恵方巻き挑戦コーナー
完成したものをみんなで持ち上げる



ジャンボ恵方巻き挑戦コーナー
カットした海苔巻きを恵方に向けて全員で試食



おにぎらず体験教室
講師 山中 仁先生、山中美妃子先生



おにぎらず体験教室
海苔の上にすし飯・具材・すし飯の順でおいていく



おにぎらず体験教室
できあがったものを半分にカットして試食

新ノリ祭り (令和2年2月2日) No.3



完成したおにぎらず



おにぎらず試食



おさかな大使司会によるノリ〇×クイズ



ノリ〇×クイズの様子



はまうみくんも子供たちに人気

大部公民館水産食育教室（令和2年2月4日）No.1



四海漁協女性部の方たちが材料の準備



試食メニューのイチゴ大福を作る
小豆郡生活研究グループ 木村氏指導



のりのDVD視聴



小豆島の漁業について
小豆地区漁業士 宮地氏



5mジャンボ海苔巻きの準備



巻きずしの具材 卵焼き、きゅうり、人参
左から2つめは、四海女性部手作り鰻天

大部公民館水産食育教室（令和2年2月4日）No.2



海苔の上にすし飯をのせてひろげる
海苔は(一社)香川県海苔養殖研究会提供



すし飯の上に具材をおく



園児がマヨネーズをかける



すし飯の先端を合わせた後、ラップと巻きすを
少し戻して、再度巻いて形を整える



ジャンボ海苔巻き体験風景
完成でみんなを持ち上げる



大部公民館水産食育教室（令和2年2月4日）No.3



ジャンボ海苔巻き切り分ける



いちご大福のいちごを各自でのせて完成



いちご大福体験の様子



切り分けたジャンボ海苔巻きといちご大福



試食の様子



海苔巻きもイチゴ大福も大変好評でした

試食会 JAホウナンAコープ豊南店（令和元年11月24日）No.1



オリーブぶりを試食会のしゃぶしゃぶ用に
先着200名の予定が、250名以上に提供



試食会用野菜
ロメインレタス、結球レタス、青ネギ
西讃農業改良普及センター提供



始まる前から長い列ができていた



ホウナン野菜とオリーブぶり試食会の様子



ホウナン野菜とオリーブぶり試食会の様子



しゃぶしゃぶにぼん酢をかける
ポスター、チラシ等でPR活動を行った