



本市の水産物を使った 親子おさかな料理教室を開催します

要 旨

本市の水産業を取り巻く状況は、「水揚量の減少」「後継者不足」「魚食離れ」など厳しい状況にあります。

魚食離れの原因の1つとして、調理に手間がかからない食の「簡易化志向」が影響していることが挙げられます。

そこで、簡単・手軽・おいしいをテーマに、本市水産物の料理教室を実施し、魚食普及や水産業への関心向上を図ります。

概 要

- 1 日 時 令和6年10月19日(土) 10:00~13:00
- 2 場 所 静岡ガスエネリアショールーム柿田川
(清水町玉川 61-2 サントムーン柿田川内)
- 3 内 容 親子おさかな料理教室

対象：市内小学生とその親 計8組(応募締切済)

内容：本市水産物(メヒカリ・養殖マダイ)を使った料理教室

講師：谷村由美さん(静岡ガス食育実践プランナー)

※その他、本市水産物PRブースの出展や、抽選で沼津名産のひものが当たる「メンダコ釣りゲーム」を実施します。



お問い合わせ先

沼津市役所 産業振興部 水産海浜課
直通:055-934-4753