

魚や和食離れが進む中、農林水産省が推進する「Let's! 和ごはんプロジェクト」※1の一環として、和食をテーマに魚をさばく体験を交えながらの調理実習を大阪ガスクッキングスクールハブミュージアムで開催しました。参加者からは、「やさしく教えていただいたので、親子で楽しめた。」「魚は体にいいのでまた家でも作ってみたい。」などの感想が寄せられ、親子で一緒に料理することで、コミュニケーションが深まり達成感を共有いただきました。（3回コース：次回1月15日予定）

◎農林水産省 近畿農政局のHPでも、当取組みをご紹介いただきました。→[近畿農政局 HP](#)へリンク。

【開催概要】

- 日時：2021年11月14日（日）10:30～13:30
- 参加：7組14名（小中学生と保護者）
- 内容：①講師によるセミナー：「大切な命をいただく～料理と魚の魅力」
②実演：アジの三枚おろしデモンストレーション
③調理実習・試食：お刺身・照り焼き・潮汁・ガス火と土鍋で炊くだしごはん
④近畿農政局による「和食の話」
- 参加費：親子2人一組4,000円
- 主催：株式会社大阪ガスクッキングスクール、大阪ガス株式会社
- 後援：農林水産省 近畿農政局
- 協力：オプティマルキッチン（おうち）・株式会社山長商店・株式会社華月
（以上、Let's! 和ごはんプロジェクトメンバー企業）

※1 大阪ガス株式会社は、2018年度から農林水産省が推進する「Let's! 和ごはんプロジェクト」に参加しています。これは、味覚が形成される子どものうちに、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことで、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

◎Let's!和ごはんプロジェクトについて → [農林水産省](#)へリンク

■講師

- ・大久保利也氏（西日本さかな捌き方研究所主宰 調理師・サカナサバキスト®）
- ・辻井よしみ氏（オプティマルキッチン（おうち）代表）

■参加者からの感想

- ・魚さばきは大人でも難しいのに、寄り添って丁寧に教えていただいてありがとうございました。
- ・次回もこのような企画があれば参加したい。
- ・魚を初めてさばいて楽しかった。・やさしく教えていただいたので、親子で楽しめた。
- ・自分でさばいた魚で作った『和ごはん』とても美味しかったです。
- ・魚は体にいいので、また家でも作ってみたい。
- ・ガス火で炊く土鍋ご飯が美味しかった。出し炊きご飯、家でもすぐやってみます。
- ・お出汁を上手に利用したいと思います。・和食について勉強できて良かった。

■主催者の所感

- ・魚をさばく体験やガス火を使ったおいしい料理を作ることで、和食に興味を持っていただき、親子で楽しい時間を過ごしていただきました。
- ・海の悪天候の影響で、小さなアジを1人2尾さばいていただくことになりましたが、上手に仕上げただけで良かったです。

