

元気

まち物語

2014.4



お魚ひろめ隊

戸市場、海響館、中央図書館にも置いてあります。新聞では旬の魚の特徴を紹介したり、魚の簡単な調理方法を分かりやすく解説したりする他、子どもが見やすいように字を大きくしてイラストを入れるなどの工夫もしています。

簡単にさばくこつを伝えたい

豊かな海に囲まれた下関市では、ふく・うに・くじら・あんこう・いかななどの特産品が数多く誕生するとともに、食卓にも新鮮な魚介類が並んできました。近年では生活様式の変化などから「調理のしやすさ」「食べやすさ」を求める動きが強まり、「魚離れ」が進んでいると言われています。このまま魚食文化を衰退させてはいけないという思いから結成されたのが「お魚ひろめ隊」です。

おさかな新聞

お魚ひろめ隊は魚食普及を目指し、2010年秋に下関の水産関係者で結成され、隊員は現在8人です。活動の一つに「おさかな新聞」の制作があり、年に2回発行しています。主婦や子どもたちにも魚に親んでもらうのが狙いで、市内の全小学校に配布する他、唐

成です。美祢市からの参加者は「今後家庭でも作ってみたい」と語っていました。

魚をもっと身近に

「教室に参加して、もっと魚料理を作りたいと思うようになったという感想を聞くとうれしい」と隊員たち。一方で生活様式の変化に伴い、家庭で魚に触れる機会が減っていることを心配していました。海に囲まれた下関の市場にはいろんなおいしい魚が集まります。恵まれた環境にある私たち市民にもっと魚食を身近に感じてもらうため、これからもお魚ひろめ隊が魚の魅力伝えていきます。

★お魚さばくだけ教室を開催★
詳しくは9ページを確認してください。

- ①タイのさばき方を披露
- ②自作の唐フル丼を手に満足そうな教室参加者
- ③唐フル丼教室参加者の皆さん
- ④おさかな新聞を手にする代表の大久保さん
- ⑤活動の打ち合わせのため唐戸市場に集まったお魚ひろめ隊のメンバー

