

「お寿司（すし）で食べよう！しまねの魚」イベント開催

7月4日(土)午前10時より、くにびきメッセ（松江市学園南）において漁業協同組合 JFしまねと島根県魚食普及推進協議会はしまねの魚消費拡大対策の一環として、ハガキ応募で当選された50家族（204名）を招待し、「お寿司（すし）で食べよう！しまねの魚」と題した体験型のイベントを開催しました。

開会行事に続くイベントでは始めに、島根大学放送サークル（パンドラボックス）による「しまねの旬の魚」が紹介された後、マグロの解体実演では、ステージ上で手早く捌かれていくマグロに大きな歓声が上がりました。



挨拶をするJFしまね岸会長

県すし組合松江支部の寿司職人の手ほどきを受けながら始まったにぎり寿司体験では、小学生以下の子供たちが悪戦苦闘しながらも、タイやマグロ、シロイカなど5種類をネタにしたにぎり寿司をつくり、一方保護者らは、県調理師会指導のもと、トビウオをすり身にして作る団子作りを体験。出来上がった寿司やつみれ汁、また、すし職人のにぎったにぎり寿司や手巻き寿司も用意され、参加者はおいしそうにほおばりながら、「にぎるのは難しかったけど楽しかった」、「魚がもっと好きになった」、「家でも捌いてみたい」などそれぞれに感想を頂きました。

会場にはしまねの魚を紹介するパネルや水槽が展示されたほか、魚や貝が入ったタッチプールでは、子供たちの笑い声や歓声が聞こえました。



「しまねの旬の魚」を紹介する島根大学パンドラボックスのメンバー



解体実演でマグロをさばくJFしまね職員



にぎり寿司体験をする溝口島根県知事



にぎり寿司体験をする子供たち



とびうおの団子作り体験をする参加者



お魚クイズの様子



タッチプールの様子