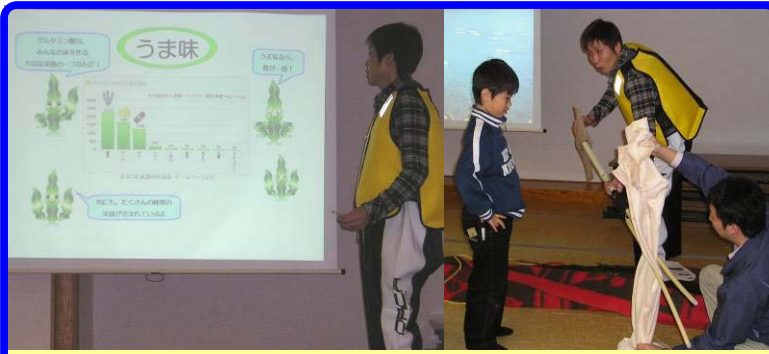


# 漁業士さんの出前授業（鷺泊小学校）



スライドや漁具で、「コンブ」について説明



コンブの「製品化作業」を実習



製品化前の長いコンブ



記念撮影



「コンブだし」の試飲

(1) 日時 平成22年1月27日 13:45~15:00

(2) 場所 利尻富士町 鷺泊小学校

(3) 主催 宗谷管内漁業士会（利尻漁協漁業士2名）

(4) 対象 小学生（3年生12名）を対象とした出前授業

(5) 目的

- ・ 自ら漁獲した魚介類のおいしさや、漁村の魅力をアピールし、魚食普及を図るとともに、水産業・漁村に対する小学生の理解を促進するために実施。

(6) 内容

- ・ コンブを対象に、小坂青年漁業士が講師を初めて担当して実施。
- ・ 座学では、スライドで、コンブの生活史や漁業形態、うま味成分等をわかりやすく解説。
- ・ 実習では、生徒一人一人が乾燥したままの未整形コンブを本物のコンブ切りハサミを用いて、コンブの製品化（整形）作業を体験。
- ・ リシリコンブ出汁のみそ汁と、出汁の入っていないみそ汁を飲み比べ、味のちがいを体験してもらった。

(7) 結果及び感想等

- ・ とても楽しくコンブのことを学ぶことが出来ました。「ありがとうございました。」
- ・ 実物のコンブが持ち込まれたので、びっくり！ その美味しい味にもびっくり！
- ・ コンブ切りが面白く、味噌汁の違いは、香りと味で直ぐ分かりました。全員正解、よくできました。