

焼津・鯉節のうま味の
秘密を知ろう



秘密を知ろう

ほんのり魚のいい香りがする加工団地。今回は焼津が日本に誇る鯉節がテーマでした。まずは、鯉節を作る工場を見学。カリオを切る工場、ゆでる工場など、鯉節になるまでいくつもの工場が力を合わせて作っていることに改めて驚きました。実際見ることでできない工程も映像で教えていただきました。次は、鯉節削り体験と、旨味体験、削り節5gチャレンジに挑戦しました。初めての鯉節削り体験にみんな真剣な表情。職員の方に丁寧に教えていただき、みんな無事削ることができました。



【御来賓】

焼津市議会議長 松島 和久様
静岡県議会議員 良知 淳行様



【講師】

焼津水産加工センター
長谷川隆人様 水野泰成様

No. 7

第7回かつお節
日時/2018年
7月22日(日)
10:00~12:00
場所:焼津水産
加工団地

英

観光英語にチャレンジ

How is the katsuobusi?



とってもおいしいかつおぶし。外国の友達に「それおいしい?」って聞かれたらなんて答える?



千

観光チャレンジ!

削り節5gチャレンジ



ふあっふわの削りたての鯉節。一つかみでめざせ5gチャレンジ! 一番近い4.9gを出した人います!!



段削りなので、いい経験でした。

●工場見学もでき、とても良かったです。鯉節も普段削れないので、いい経験でした。

●親もかつおぶし削りをしたことがないので、子供も初体験で楽しそうにできて良かったです。普段味噌汁を飲んだり飲まなかったりですが、自分で削ったかつおぶしで味噌汁を飲めるようになったと思います。

皆さんの感想 (大人)

●かつおぶしのみりよく知れて良かったです。かつおぶしの工場見学ができて、作り方が分かってすごい時間がかかるといことが分かった。

●しらなかつたというのなかつおぶしのひみつをしてくれました。これからかつおぶしをたいせつにしたいです。

●かつおの良し所がたくさんありました。カリオのだしはとてもおいしかったです。

●あんなに暑いとこんなに動いていてすごいなあと思いました。カリオぶしの削る体験が面白かったです。けずるときにもっとスムーズにいくと思いたいです。大変だったので、昔の人たちはすごいと思いましたが、チャレンジが面白かったです。他のところでもこんな感じのをやりたいです。



新聞に掲載されました!
8月23日(木)静岡新聞

焼津 小中生が削り体験

かつお節「いい匂い」

【焼津市】焼津市立小中学校の児童が、焼津水産加工センターで、かつおぶしの削り体験を行いました。児童らは、削り節の作り方を学び、実際に削り節を削りました。削り節のいい匂いをかいだり、味噌汁を飲んだりして、とても楽しかったです。

2018年度ラインナップ・お申し込み方法

5/3 富士のローカル鉄道で、電車とふれあおう。	9/1 磐田・昆虫の秘密を知ろう。
5/27 世界に誇る宝物世界遺産富士山の魅力にせまる。	9/15 三島の清流源兵衛川のことを知ろう
6/3 さわやかな季節にさわやかに梅狩りしよう (伊豆)	10/20 皇室献上”沼津茶”手もみ体験&お茶のいれ方体験をしよう。
6/10 浜松お山森林子ども観光大使になろう	11/10 静岡県立博物館で“考える”を楽しむ。
6/30 袋井でラグビー子ども交流大使になろう	12/8 裾野・自然の中の材料を使ってモノづくりをしよう。
7/22 小国神社で日本の歴史を感じよう	1/19 日本平山頂からの360度の展望と歴史文化を学ぼう。
8/22 焼津・鯉節のうま味の秘密を知ろう。	2/2 フラワーパークで「花の庭園」人気の秘密を体験しよう。

【お申し込み方法】
お申し込みは、各会場3ヶ月前の1日から承ります(例6月会場→3月1日より)
お申し込み <http://www.toss-smile.net>
(お申し込みは、HPからのみになります。)