



## 夏休みに庄内の海と食に詳しくなっちゃおう！ 「食の都庄内」サマースクール～庄内の魚と洋食文化～開催

次代を担う子どもたちに庄内で獲れる魚や洋食文化の魅力を伝えるため、小学5・6年生児童を対象としたサマースクールを、昨年に引き続き開催しますので、取材くださるようお願いいたします。

庄内の魚をテーマとして、漁場や漁法、流通方法のほか、洋食文化についても学びます。

また、学んだ内容を新聞にまとめてもらい、「食の都庄内」公式ホームページ等で紹介します。

### 【事業概要】

- 1 日 時 令和5年8月8日(火) 午前9時から午後3時40分まで
- 2 対 象 小学5・6年生 20名(募集は終了しています。)
- 3 内 容

時間	内容	講師	場所
午前 9:00～ 11:00	庄内の魚 ミニ料理体験 *イカのファルシの調理(実習)	西洋割烹 花月 阿部優樹シェフ (庄内DECクラブ会員)	酒田調理師専門学校
午前 11:15 ～11:45	庄内の漁業を学ぼう *漁船と冷凍施設の見学	山形県漁業協同組合 職員	山形県漁業協同組合本所
正午～ 午後 1:15	洋食文化を学ぼう *シェフの仕事と技について *魚を使ったランチの実食 *テーブルマナーの説明	ホテルリッチ&ガーデン酒田 佐藤徹総料理長 (庄内DECクラブ会長)	ホテルリッチ&ガーデン酒田
午後 1:30～ 2:15	庄内の海とおいしさの秘密を探る *船と海の模型で漁場や漁法を学ぶ。	庄内総合支庁 水産振興課職員	山形県酒田海洋センター
午後 2:15～ 3:40	学んだことを新聞にまとめよう *今日学んだことを新聞にまとめる。	山形新聞社酒田支社 記者	山形県酒田海洋センター

〈庄内DECクラブについて〉

「西洋料理の発展と創造」を目指し、調理技術の向上を目的とした庄内地域の洋食料理人の研究グループ。Development(発展) European Food(西洋料理) Creation(創造)の略。会員17店舗・42名。

- 4 主 催 「食の都庄内」ブランド戦略会議  
(鶴岡市、酒田市、三川町、庄内町、遊佐町及び庄内総合支庁で構成)



担当：地域産業経済課  
農産物利用拡大・調整専門員  
疋田志乃  
電話：0235-66-4723