

道民カレッジ掲載講座

講座 1

つくり育てる漁業とは

～秋さけの漁獲量回復を目指し～



秋さけの漁獲量が減り続けているニュースを耳にする機会が増えました。北海道の食文化に欠かせない秋さけを食べ続けられるように、道内各地で漁獲量回復を目指し、取り組みが始まっています。育てる漁業のお話のあとは、秋さけ料理のデモと試食もあります。

● 開催日時：9月16日(金) 13:30～15:30

● 講師：〈前半〉講話 13:30～14:30

さけます・内水面水産試験場

さけます資源 部長 畑山 誠 氏

〈後半〉デモ・試食 14:30～15:30

札幌消費者協会ポトフの会 専任講師

● 持ち物：マイ箸・筆記用具・(持ち帰り容器)



講座 1.2
共通

● 募集人数：24 名

● 会場：札幌エルプラザ 2 階 食材研究室 (北区北 8 条西 3 丁目)

● 受付日：令和 4 年 8 月 23 日(水) 8:45より先着順 (下記のいずれか)

①電話：728-8300 ②FAX：728-8301

③メール：koza@sapporo-shohisha.or.jp

なお、②・③で申込みの方は氏名、電話(FAX 番号)を記載下さい

● 問合せ先：(公社)札幌消費者協会 電話：728-8300

*入室時の手指消毒と受講時のマスク着用をお願いいたします。

*受付時の個人情報は、安全に管理し、協会活動の範囲内で利用させていただきます。

*感染状況によっては、試食から持ち帰りに変更になる場合があります。



講座 2

秋さけに美容成分？！

皮までいただきます

秋さけの栄養について考えたことはありますか。あまり食べられていない秋さけの皮に美容成分に係る栄養素が含まれているのです。

秋さけの栄養のお話と皮まで使った調理実習を行います。

● 開催日時：10月4日(火) 13:30～15:30

● 講師：札幌消費者協会ポトフの会 専任講師

● 持ち物：エプロン・三角巾・ふきん2枚・マイ箸・筆記用具・(持ち帰り容器)

