



「函水くじらだより」（右）とその配布の様子（上）と

2016年（平成28年）6月5日（日曜日）函水くじら祭り第8回開催物産展 函水くじらフェスティバル

鯨肉には驚異のパワーが

DHA・EPAで
～中性脂肪を減らす、脳梗塞などの予防～

吸収しやすい鉄（ヘム鉄）が豊富
～貧血予防～

畜肉と比較して
～低脂肪・低カロリー～

コラーゲンが豊富

アレルギーがある人も安心

日本の食文化のためだけではない

生息系のバランスのために、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、... 鯨の肉は、...

(広告) **チョウザメは新幹線に似ていませんか？**

水産食品では、チョウザメによる新しい付随物・産業の創出についての研究を行っている。今後市民の味、カレー、ラーメン、豚骨で囲むの豚骨、北斗のホッキを、どうぞぜひ試作品を展示所。専任販売員にご覧いただきたい。お待ちしております。

函館市弥生町にある 鮭 飯 供 養 塔

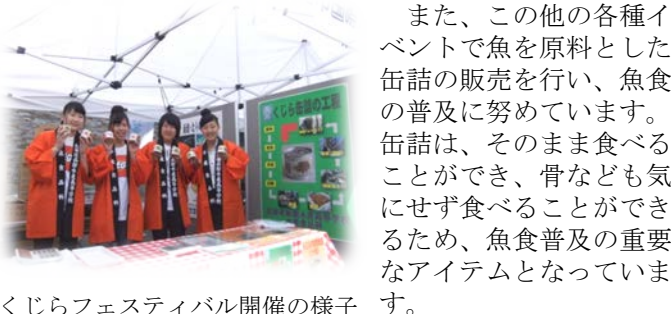
「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクール応募団体
北海道函館水産高等学校
【北斗市】

缶詰を活用した魚食普及活動を通じ、地域の水産業の活性化
はじまりは？

函館くじらフェスティバルは、「地域と関わりの深い鯨等について接する機会・関心が低くなっている状況にあることから、鯨等に関する関心を高めるとともに、鯨肉の食文化を見直す機会とするため」開催されました。このことを地域住民にアピールすることはもちろんのこと、高校生のような若い世代にも継承すべく、原料から製造、販売、PRに至るまでの一連の流れを体験、単なるイベント参加ではなく、地域住民や連携機関と共に普及と学びを行うことを目的としています。このような取り組みを行うことは、魚食普及活動の一環で行っています。

おもな活動

函館くじらフェスティバルでの活動は、函館水産高校の生徒が製造した「くじら大和煮缶詰」を生徒自ら販売を行うだけでなく、「魚食普及活動」の延長と位置づけ、「函水くじら便り」を配布し、鯨に関する食文化紹介と鯨の利用への理解を深めてもらう活動を行っています。



くじらフェスティバル開催の様子

ここが自慢

【地域産業の発展と魚食普及】

函館水産高校では、様々な活動、手軽に食べることができる缶詰を通じて、魚食普及に努めています。このため、魚の缶詰を利用した子供向けのレシピを作成しています。水産物の消費量は2000年から2010年の10年間で20%減少し、地域の水産業の衰退の一因になっています。学校がこの様に魚食普及に取り組むことで地域の水産業の活性化に寄与する活動を行っています。



魚食普及のためのレシピ（左）と缶詰製造（右）の様子

連絡先

代表者名：野呂俊夫さん／設立：1935年／生徒数：459名
住所：北斗市七重浜2丁目 北海道函館水産高等学校
電話番号：0138-49-2411
FAX：0138-49-0168
E-mail：hakodatesuisan@hokkaido-c.ed.jp
URL：http://www.hakodatesuisan.hokkaido-c.ed.jp/