

日本財団
海と日本
PROJECT

小学
4~6年生向け
イベント



海と日本
PROJECT

魚をさばいて
海を学ぼう



日本 さばけるアカデミー
in 大阪市中央卸売市場 本場

2023 **3.29** WED

時間 >> **9:00 ▶ 14:30**

会場 >> 大阪市中央卸売市場 本場
(大阪市福島区野田 1-1-86)



田村亮さんと
一緒に海を
学ぼう!



ロンドンブーツ1号2号 田村亮さん
をゲストにお迎えし、処理が難しい
とされるクロダイのさばきに挑戦
します。また、海への思いや変わり
つつある海洋環境や大阪湾の現状
についてクロストークも行います。

日本 さばける塾

in 大阪市中央卸売市場 本場



- 海についての学び
- かつお節づくり見学
- 魚さばき体験
- さばいた魚を美食

普段は入れない西日本最大の魚市場
「本場市場」でコスチュームに着替え仲卸
さんに変身!「かつお節づくり」を見学
し、削りたてのかつお節から取る出汁を
味わいます。また、魚さばき講師のもと
魚さばきの基本「アジのさばき」を習得。
家庭ではさばくのが難しい大型の魚にも
仲卸さんとともにチャレンジします。
さばいた魚は手巻き寿司にして美食!
「海の食文化体験」を楽しめる海と食を
テーマにしたイベントです。

参加費 **無料**

対象 **小学4~6年生と
その保護者**

定員 **16組** 小学生(4~6年生)と
保護者2名で1組

事前申込・抽選制

締切日時 **3/13(月)12:00**

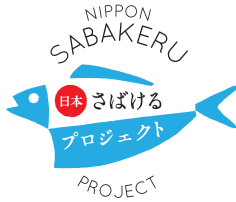
申し込み方法など詳細はコチラ



日本 さばけるアカデミー in 大阪市中央卸売市場 本場

- 主催/日本さばけるプロジェクト実行委員会
- 共催/日本財団 海と日本プロジェクト
- 協力/大阪市水産物卸協同組合、株式会社リースエンタープライズ

日本さばけるプロジェクトとは



日本さばける塾・YouTube「さばけるチャンネル」等を通じて、“魚をさばく”という日本古来の調理技法を次の世代へ継承するとともに、豊かで健全な海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げる取組みです。

日本さばけるプロジェクトのアクション

日本全国47都道府県で開催！
「日本さばける塾」



チャンネル登録者数21万人突破！
YouTube「さばけるチャンネル」



魚の調理技術とともに、各地の海の食文化や海洋環境について学ぶ講座です。魚をさばくことで得られる喜びや感動から、「海を大切にしたい」という想いをはぐくみます。

プロ料理人による魚さばきのレクチャー動画や関連動画（約150本）を公開する、YouTubeチャンネルです。



日本さばける塾

検索



さばけるチャンネル

検索



日本さばけるプロジェクト概要

- 主催 日本さばけるプロジェクト実行委員会
共催 日本財団 海と日本プロジェクト
- 実行委員会 実行委員長 服部 幸應 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長
委員 陳 建一 日本中国料理協会 会長
委員 山本 益博 株式会社マスヒロジャパン 代表取締役社長
委員 近藤 洋一 株式会社につばん 代表取締役社長
- 協力 服部栄養専門学校/全国44都道府県の海と日本プロジェクト実行委員会



このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。

海と日本プロジェクト

検索

