

※募集当初より、魚食リーダー養成教室の日程、募集締切等に変更がありますので、ご注意ください。

三重県 魚食リーダー養成講座 総合コース



三重県魚食リーダーとは

「魚離れ」が進む昨今、県民の皆様に、もっと魚をおいしく、もっと魚食を身近に感じていただくために、簡単かつ時間をかけない魚の調理方法や、魚を食べることの重要性などを発信していく人材のことです。

本講座の中で、魚食に関するあらゆる知識・技能を身につけていただき、講座修了後は、様々な場面で先頭に立って魚食を普及していただきます。

Funtoeat Fish!

講座内容

Lesson1 魚食リーダー養成教室

平成29年6月18日(日)14時～20日(火)18時 於 津市



①精鋭講師陣による魚調理の仕組み・簡単かつ手間をかけない魚の調理方法・人に伝わる魚食普及の伝え方の集中講義を受けていただきます。

日時未定（参加者様の御都合と相談させていただきます）

②魚の健康に関する機能性について講義を受けていただきます。

Lesson2 調理実演会

平成29年6月以降 於 イオンリテール(株)店頭

「魚調理の仕組み」を伝えるために、一般の方の前で簡単調理の実演をしていただきます。



Lesson3 生産現場研修会

平成29年7月以降 各漁場

「みえの水産物」について知識を深めるために、県内の漁業生産現場を見学します。



※Lesson2は毎月(年間9回)のイベントの内、いずれか3回、Lesson3は 現場研修(年間4回)の内、いずれか1回の参加を履修条件とし、全課程修了後、三重県魚食リーダーに認定します。

魚食リーダー養成教室 講師紹介



上田勝彦

(株)ウエカツ水産社長
東京海洋大学客員教授

講義内容:
「魚食を食生活に取り入れるための食べ方と伝え方のコツ」
著書
「ウエカツの目からウロコの魚料理」
ほか



山崎清張

明石の魚「壽」料理人
お魚かたりべ

講義内容
「魚本来のおいしさを引き出す調理テクニック」
著書
「浜から伝える 魚調理事典」
「一番うまい魚の食べ方 明石浜の味」
ほか

対象者:以下の要件をすべて満たす方を対象とします。

- ・「水産」や「食」に関心がある方
- ・講座で学んだことを生かして、魚食を広めていただける方
- ・県内在住で、3日間講座および講座終了後の研修に参加できる方
- ・成人(20歳以上)の方

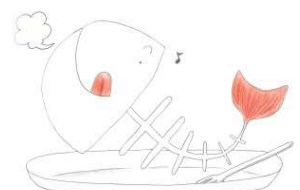
参加費:無料

(ただし、会場までの交通費、食費、宿泊費、駐車場代等は自己負担となります。)

三重県農林水産部水産資源・経営課水産流通班 担当:中瀬

〒514-8570 三重県津市広明町13番地 TEL: 059-224-2515 FAX: 059-224-2608

E-mail: suisan@pref.mie.jp



もっと魚を食べよう!

講座全体の流れ

●受講申し込み

6月2日(金)〆切
応募者多数の場合は抽選

●受講者決定

6月9日(金)までに
申込みいただいた方全員に
参加の可否を郵送します

●講座の受講

集中講義(6月18~20日)
+魚の機能性について(別日)
+料理実演会+生産現場研修

●三重県魚食リーダーに認定

全課程修了後
魚食リーダーとして登録(県ホーム
ページ等で公開)

認定後は・・・

- ・自身の職場等において、日常の中で、魚食普及を実践していただきます。
- ・県や民間事業者が主催する魚料理教室や魚食イベントの講師として活動していただきます。

講座カリキュラム

1日目 6月18日(日) 14:00-17:30	※開場時間について 1日目 三重県栄町庁舎4階 401会議室 13時30分開場 2日目 橋北公民館5階 食工房 9時00分開場 3日目 三重県津庁舎1階 栄養指導室 9時00分開場			オンラインセッション	14:20-15:50(90分) ＜講義＞ 魚食普及総論 伝わる情報発信① (上田勝彦)	16:00-17:30(90分) ＜講義＞ 講師としての心がけ (山崎清張)
	2日目 6月19日(月) 9:00-17:30	9:00-12:30(210分) ＜調理実習＞ 基礎的な魚の調理技術 (山崎清張)	13:30-14:30(60分) ＜講義＞ 実技後の総括講習 (山崎清張)		14:30-17:30(180分) ＜調理実演＞ 伝え方と食べ方① (魚食リーダー1期生)	
3日目 6月20日(火) 9:00-17:30	9:00-13:00(240分) ＜調理実習＞ 伝え方と食べ方② (上田勝彦)	13:00-13:30(30分) ＜講義＞ 伝わる情報発信②売場編 (上田勝彦)	14:00-16:30(150分) ＜販売実習＞ 売場での対面販売実習 (上田勝彦)	オンラインセッション		

魚の健康に関する機能性講座

日時未定(約100分):参加者の皆様と日程を調整させていただきます
＜講義＞
機能性とは何か、魚の機能性について 等

料理実演会

イオンリテール(株)各店舗鮮魚コーナーにて実施
平成29年6月～平成30年3月 毎月1回10:00～17:30
(年間3回を履修条件とします。)

生産現場研修会

平成29年7月～平成30年3月 年4回 場所は開
催1ヶ月前にお知らせします。
(年間1回を履修条件とします。)

注意事項

- ・公民館の駐車台数には限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。
- ・本講座では、講義・実習等がかなり長時間に及びます。その点ご留意の上、ご参加ください。
- ・魚食リーダー養成講座の様子や魚食リーダーとしての活動の様子は県ホームページや広報誌等に掲載する可能性がありますのでご了承ください。
- ・受講決定後、やむを得ない理由により参加できなくなった場合は、直ちに水産資源・経営課まで連絡してください。
- ・実地研修は、平成29年度中、県内外のスーパーの店舗で実施します。場所、日程については、後日調整のうえ、ご連絡いたします。
- ・申込内容に虚偽があった場合や、魚食リーダーとしてふさわしくない行為があった場合は、講座の受講決定や魚食リーダー認定を取り消す場合があります。

申込方法

以下の申込書に必要事項を記入の上、郵送、FAX又はEメールで送付してください。

ふりがな	
氏名	
住所	〒 ー
TEL	
FAX	
Eメール	

会場アクセス



三重県栄町庁舎 津市栄町1-954
＜交通のご案内＞

- 電車でお越しの方
津駅下車 徒歩約10分
- 車でお越しの方
吉田山会館駐車場をご利用ください。

申込み・問合せ先

三重県農林水産部水産資源・経営課水産流通班 担当:中瀬
〒514-8570 三重県津市広明町13番地 TEL: 059-224-2515 FAX: 059-224-2608 E-mail: suisan@pref.mie.jp