

(このチラシはグリーン購入法に適合した紙を使用しています)

クロダイの美味しさをもっと広めよう!



風にして考える里海の未来



クロダイ料理教室



参加無料
先着20名

令和7年

1月30日木

時間

10:00~13:30

会場

出石コミュニティハウス
(岡山市北区幸町10-10)

おいしい魚なのに今は食べられる機会が減ったクロダイ。実は瀬戸内海的环境が変化していることが、理由の一つです。

美味の魚を実際に味わい、
里海の未来について考えてみましょう。

対象：地魚に関心のある飲食店
関係者及び一般の方

内容

瀬戸内海的环境に関するお話を聞いた後、飲食店の方と一緒に、みんなでクロダイを料理します。(裏面参照)

主催：環境省中国四国地方環境事務所

後援：山陽新聞社(予定)

協力：岡山県

<お申し込み・お問い合わせ先>

公益財団法人 水島地域環境再生財団(みずしま財団)

〒712-8033 岡山県倉敷市水島東栄町11-12 電話 086-440-0121

FAX 086-446-4620 Eメール webmaster@mizushima-f.or.jp

令和6年度瀬戸内海における環境保全と利活用の促進に向けた理解醸成事業(環境省中国四国地方環境事務所)の一環として実施します。

出石コミュニティハウスは下石井公園の西隣り



会場周辺図



参加申込フォーム



里海のことを考えよう



私たちの身近な瀬戸内海は、その環境が大きく変わっています。かつて公害の時代、工場や家庭からの雑排水で富栄養となり、有害な赤潮が発生していました。今は改善されたのはよいのですが、海の栄養である窒素やリンが減り、プランクトンが減り、魚の餌も減りました。地球温暖化で海水温も上がりました。

クロダイは、冬にはじっとしていたのに少ない餌を求めて動き回るようになりました。しかし、漁獲されなくなったのです。養殖マダイが普及、天然マダイの漁獲も増え、水揚げ価格が下がったからです。

秋から春先にかけて脂のりがよく、刺身、焼いてよし、煮てよし、揚げてよしの魚です。岡山県が実施した「おかやま旬の魚総選挙」で秋を代表する魚の第1位に選ばれています。

里海とは、人と自然が共生し生き物が豊かに息づく海のことです。環境省は里海づくりを推進しています。昔からなじみの魚だったおいしいクロダイを食べ、多様な魚と共生する海を取り戻したいのです。豊かな恵みを味わい、里海の未来を考えてみてください。

環境省中国四国地方環境事務所

内 容

10:00 開会

10:10～ 瀬戸内海の変化についての講義

講師：岡山県農林水産部水産課

10:55～ 調理体験・実食

講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合所属の飲食店主

12:45～ 意見交流

テーマ：クロダイを通して里海の未来を考えてみましょう

助言者：森下倫年氏

(岡山水産物流通促進協議会（おかとと）会長)

13:30 閉会



申し込み欄【先着順】〆切：令和7（2025）年1月27日（月）まで

氏名	店名(飲食店関係者のみ)	住所(市町村名のみ)	連絡先(電話番号・メール)

<個人情報の取り扱いについて> 申込みによって得られた個人情報は、みずしま財団で厳重に管理し、本イベント開催における業務の目的のみに利用し、法令等に基づく場合を除き、第三者への提供はいたしません。また、利用目的終了後は適切な方法で廃棄いたします。