



「夏休み親子体験バスツアー～やって楽しい！水産加工・知って楽しい！地場産品～」を

実施しました！！

【概要】

生産現場等の見学・体験を通じて地場産業や地場産品について理解を深めてもらう地産地消バスツアーを実施しました。

- 日時 2024年(令和6年)8月9日(金) 9:00～16:20
- 対象 釧路市内の小学3年生～6年生とその保護者
- 参加 12組 24人
- 共催 釧路市水産加工振興センター、釧路水産加工振興協会、釧路市水産業対策協議会



【実施内容】

第13回目となった今回は、釧路工業技術センターさん、なのはな整骨院さん、釧ちゃん食堂さん、釧路市水産加工振興センターさん、北海道サラダパプリカさんのご協力を得て実施しました。

【9:30～釧路工業技術センター】

「ものづくり」には欠かせない新しい技術や産業を創出している施設の「精密測定室」や「木工加工室」に案内していただきました。普段一般の方は出入りしない施設ですが、地域のものづくり拠点を知ることができました。



【10:00～蒸留体験】

蒸留体験の講師になのはな整骨院野村氏を招き、音別町のカラマツの枝や葉を活用した蒸留体験を行い、蒸留水と精油が作られる過程を実際に見ていただきました。お子さん達にカラマツの枝切りをしてもらい、抽出したての蒸留水の香りを楽しんでもらいました。お子さんからは「この木見たことある！」、「とてもいい匂いがする！」など貴重な体験を親子で堪能していただきました。お土産品として作成したアロマジェル・スプレーも好評でした。



【12:00～しろ水産センター】

お昼は、釧ちゃん食堂の地場産品弁当をご用意しました。地元で採れたお野菜やお魚、お肉が使われています。今回、北海道サラダパプリカさんのご厚意で釧路産パプリカを提供していただき、サラダに使用していただきました。

【13:30～釧路市水産加工振興センター】

釧路の水産業についてビデオを鑑賞した後は、天かまぼこ加工実習体験を行いました。釧路産のホッケ3匹を3枚におろし、皮をはいですり鉢でするなどの工程を親子で協力して行いました。初めての工程にお子さん達は戸惑いながらも一生懸命取り組んでいました。完成した天かまぼこは様々な形で個性的。全て上手に作る事ができました。アツアツの揚げたて天かまぼこの味は絶品で、親子の思い出の味となりました。



お土産品として北海道サラダパプリカさんより提供していただいた釧路産パプリカを配布しました。皆さん、とても喜ばれてました。今回のバスツアーは、釧路の産業や地場産品について学び、体験するという内容となりました。これからも、釧路の産業を深く知ることができる「地産地消体験イベント」などを通じて地産地消を推進していきたいと思います。



しろ産食材の

「どこで買える？」

「どこで食べられる？」を解決！

販売店や飲食店の最新情報を

発信中！



↑ Facebook



↑ Instagram

事務局：釧路市産業振興部産業推進室

(担当) 秦野、石田

TEL: 0154-31-4550

FAX: 0154-22-8972