



## 宗像の魚がもっと好きになる！ 楽しく学ぶ「食魚談義 in 宗像」

2月21日(土)に「食魚」をテーマとした食育講演会「食魚談義 in 宗像」を開催します。

本講演会は、市民に鮮度の高い宗像の地魚の魅力を知ってもらうことを目的に、魚にまつわるニュースや話題を切り口とした講演を行います。あわせて、大島学園3・4年生による「大島の塩」の学習発表や、宗像のあまちゃんとのトークセッションを通して、食卓につながる宗像の海の今を学ぶことができます。

地元の海や魚をより身近に感じ、食を楽しみながら健康的な食生活や環境への関心を高めるきっかけとします。



《講師：日比野 友亮 氏》



《海水から塩を作る大島学園3・4年生》

### 【講演会概要】

日 付：2月21日(土)

プログラム：

13:30～15:30 (メイトム宗像・多目的ホール)

★プロローグ：大島学園 3・4 年生による総合的な学習の成果発表「大島の塩」

★講演「食魚談義」基礎編：人と魚の関わり、今食べるべき魚の話

応用編：魚のニュースを詳しく！さかな博士コース

14:50～16:00 (メイトム宗像・調理実習室)

★特別応用編：旬の魚と宗像の野菜を使った「ギョギョッと！むなかたエコサラダ作りコース」

定 員：80人(事前申込制・市民優先)

※うち特別応用編は講演会基礎編に参加する小学 4～6 年生(先着10人)

講 師：日比野 友亮氏(北九州市立自然史・歴史博物館(いのちのたび博物館)学芸員)

新種の魚の発見等、学術的な成果を挙げ、標本収集や展示を通じて自然史の魅力を社会に広く伝えている第一線の魚類学者。

他登壇者：大島学園 3・4 年生、魚住 由佳理さん(宗像のあまちゃん)

### 【補足情報】

宗像産の農水産物を使う頻度は、50歳以上では約6割が「使うようにしている」と回答している一方、40歳以下では4割以下です。本講演会では、魚のニュースなど身近な話題や児童の学習発表、体験型企画を組み合わせ、世代を超えて「食魚」を考えるきっかけとなる食育イベントです。

【問い合わせ先】※ご取材いただける場合は、事前にご連絡ください

宗像市健康課 担当：荒牧 TEL：0940-36-1187