



ホーム      Ab キーワード検索      組情報

知らせ      ベント      ポー      組情報

レポート      2023.10.11

# 魚をさばいて！すしを握って！海を学ぶ！

アーカイブ

- さばける塾
- サワラ
- すし
- マアジ
- 半田市
- 寿司
- 愛知海グルメ
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本愛知
- 知多半島
- 鮭



三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえばは全国でも有数の漁獲量を誇ります。「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。



## Pick up

すし文化に触れて、さばいて、握って、海を学ぶイベント「日本さばける塾 with 回転鮭 魚太郎」が2023年9月、愛知県半田市で開催されました。参加したのは小学4年生から6年生の親子10組20名です。



おやつ感覚で食…



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報
- 検索



### おすすめタグ

- [海と日本プロジェクト愛知](#)
- [テレビ愛知](#) [海と日本愛知](#)
- [自由研究](#) [海と日本](#)
- [海と日本プロジェクト](#)
- [ごみ拾い](#) [蒲郡市](#)
- [海と日本愛知2022](#) [SDGs](#)

まずは、愛知県知多半島の海とお寿司について学びます。

Mizkan 沢田雅史さん：

「お寿司は日本のものだと思いませんか？お寿司が生まれたのは、東南アジアです」



講義を受けた後は、回転鮭魚太郎の板前さんによる解体ショー。魚は地元でとれた大型のサワラ。解体されて柵状になったサワラを子どもたちがすしネタに切り付けていきます。

魚をさばいて！すしを握って！海を学ぶ！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線





最後はすし握り体験。自分で切りつけたサワラとマアジですしを握ります。



調理時間はおよそ2時間30分。できあがったお寿司は親子で楽しくいただきました。子どもたちはみんな「おいしい！」と大満足。

魚をさばいて！すしを握って！海を学ぶ！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報





ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報



参加した子どもの父親：

「なんか格好もそれっぽかったし、すしの職人に見えました」

参加した子どもの母親：

「これからも息子に魚をさばいてもらいます」

海のごちそうプロジェクト プロデューサー 國分晋吾さん：

「たぶん魚が好きな子どもたちが集まったと思います。本当に真剣に楽しそうにやっていました。すごく前のめりで、主体的で、いいさばける塾でした」

参加した子どもたちには、すしげたとさばける塾認定のマスターカードが授与されました。



ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報



＼ 記事をシェアしよう ／

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

関連リンク

魚をさばいて！すしを握って！海を学ぶ！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報



## 賀島につたわる「たこあみだ地蔵」完成！小 学校で上映会