

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
<http://www.jf-net.ne.jp/kagyoren/>



JF 高松市北浜町8-25
TEL 087-825-0350
FAX 087-851-0699
JF香川漁連

学校給食で香川県産 初摘みノリをPR

2月6日の「海苔の日」にちなみ、県下の小中学校、幼稚園給食向けに味付け海苔と焼き海苔を提供しました。この取り組みは、県産のりの普及を図るとともに、子供たちに本県水産業に対する理解を深めてもらうことを目的として、(一社)香川県海苔養殖研究会、香川県漁業協同組合連合会、香川県が主催し、(一社)香川県水産振興協会の協力のもと、平成19年から毎年行っています。



初摘みノリを使った給食の風景

昨年に続き、新型コロナウイルスの影響で、県内海苔生産者が学校を訪問しての交流はできませんでしたが、児童・生徒からは香川県産初摘みノリを食べてみて「海苔の香りが口いっぱいに広がり美味しかった」、「色の黒さに驚いた」との声が聞かれました。

今年は味付け海苔、焼き海苔それぞれ約8万5千食分を県内約290校に提供し、各学校で給食の献立の一つとして出されました。来年度についても引き続き行っていく予定です。



旬の味ししぴ

1月中旬より、香川県下では込網漁でイカナゴが揚がり始めました。3月頃までの旬の味を是非ご賞味ください。

イカナゴの磯部揚げ

用意するもの

- ・イカナゴ・・・200g (今回はフルセ約12cm)
- ・小麦粉・・・100g
- ・卵・・・1個
- ・塩、青ノリ・・・適量

- ① 沸騰したお湯3Lに塩100gを溶かし、よく水洗いしたイカナゴを入れて約3分釜揚げする。
- ② 茹で上がったら、ざるに広げて粗熱を取る。



- ③ 小麦粉を水と卵で溶き、塩、青ノリを適量加える。
- ④ 適量を③に絡め、170℃に熱した油で揚げる。
- ⑤ 衣がサクッと揚がれば出来上がり。



ワンポイントアドバイス

釜揚げをすることで臭みがなくなり食べやすくなります。青ノリを入れることで風味もアップ!!



航法等の遵守 Follow the safety rules in poor visibility

- 慎重な見張りの励行 <Keep sharp lookout>
- 霧中信号の励行 <Use fog signals>
- 自船の船位確認 <Check your position>
- 国際VHF (ch16)の常時聴守 <Keep watch on VHF ch16>

気象・海象の早期把握
Check weather forecasts and be prepared

- レーダー及びAISの適切な使用 <Use radar and AIS properly>
- 安全な速力による航行 <Maintain a safe speed>
- 安全な場所への早期選泊 <Anchor early in a safe area>

安全運航に係るマニュアルの遵守
Observe the vessel operating procedures

このQRコードは、現在、瀬戸内海海上交通安全協会が作成している、
1PのQRコードは、現在、瀬戸内海海上交通安全協会が作成している。

いつでもマスク 気をつけたい「5つの場面」

- 飲酒を伴う懇話会など
- 大人数や長時間におよぶ飲食
- 狭い空間での共同生活
- マスク着用の義務
- 職場での切り替わり

「ありがとう」が感染予防の輪をつくる

内閣 官房

新型コロナウイルス感染症対策本部

- マスク着用、三密回避、室内換気
- 会話は静かに
- 集まりは少人数・短時間で
- 手洗い、アルコール消毒
- 体調不良時、発熱時は出かける

これからも守って欲しいこと