



養父小学校 歴史ある郷土の名物料理「鯉料理体験」

養父市立養父小学校（養父市養父市場）のある養父市場は、鯉の養殖で有名な町です。江戸時代、養父市場が参勤交代の大名が泊まる宿場町として栄えたころ、鯉料理が郷土料理として振る舞われていました。

その歴史ある郷土料理のすばらしさに気づくと共に、目の前で生きた鯉を料理していくことにより、命をいただくありがたさに感謝できる心を育てるために、毎年、養父小学校では、養父校区自治協議会のご協力の下、鯉料理の体験授業を行っており、今年度は2024年12月6日（金）に実施します。

双葉養魚（養父市養父市場）の吉井靖子さんをはじめ、保護者、地域の方など多くの方に教えていただきながら、味噌汁、甘露煮、フライ、うろこの唐揚げ、皮の湯引きとさまざまな料理に挑戦します。



- 1 期間 2024年12月6日（金）午前10時30分～午後1時
- 2 場所 養父市立養父小学校 家庭科室（養父市養父市場153）
- 3 内容 5年生 家庭科学習「鯉料理体験」
生きた鯉4匹をつかった鯉料理
味噌汁（鯉こく）、甘露煮、フライ、うろこの唐揚げ、皮の湯引き
- 4 講師 吉井靖子さん（双葉養魚） 他 地域の方12人程度、養父校区自治協議会事務局
- 5 主催 養父市立養父小学校 養父校区自治協議会

【問合せ】

養父小学校 教頭 電話 079-665-0300