

(このチラシはグリーン購入法に適合した紙を使用しています)

クロダイを子どもたちに
食べてもらうには？



風にして考える里海の米



クロダイ料理教室



参加無料
先着20名

令和7年

1月23日木

時間 10:00～13:30

会場 倉敷市立倉敷中央学校給食
共同調理場

(倉敷市鶴の浦1丁目1-2)

おいしい魚なのに今は食べられる機会が減ったクロダイ。
実は瀬戸内海的环境が変化していることが、理由の一つです。
美味の魚を実際に味わい、おいしさを堪能し、
あらためて里海のこと考えてみましょう。

対象：岡山県内各市町村の小・中学校の
栄養教諭、 関心のある市民の方



講師 森下倫年氏

岡山水産物流通促進協議会（おかとと）会長
水産庁の「お魚かたりべ」として、ラジオ・新聞などメ
ディア出演や各種講演会・料理教室などを通じ、地魚の
普及、消費拡大に努める。

今回のこんだて

クロダイの鯛めし
クロダイのカルパッチョ風
潮汁 等

※メニューは一例です。仕入れ状況により
変更となる可能性があります。



参加申込フォーム

主催：環境省中国四国地方環境事務所
後援：山陽新聞社
協力：岡山県

<お申し込み・お問い合わせ先> 公益財団法人 水島地域環境再生財団（みずしま財団）
〒712-8033 岡山県倉敷市水島東栄町11-12 電話 086-440-0121
FAX 086-446-4620 Eメール webmaster@mizushima-f.or.jp

令和6年度瀬戸内海における環境保全と利活用の促進に向けた理解醸成事業（環境省中国四国地方環境事務所）の一環として実施します。



里海のことを考えよう



私たちの身近な瀬戸内海は、その環境が大きく変わっています。かつて公害の時代、工場や家庭からの雑排水で富栄養となり、有害な赤潮が発生していました。今は改善されたのはよいのですが、海の栄養である窒素やリンが減り、プランクトンが減り、魚の餌も減りました。地球温暖化で海水温も上がりました。

クロダイは、冬にはじっとしていたのに少ない餌を求めて動き回るようになりました。しかし、漁獲されなくなったのです。養殖マダイが普及、天然マダイの漁獲も増え、水揚げ価格が下がったからです。

秋から春先にかけて脂のりがよく、刺身、焼いてよし、煮てよし、揚げてよしの魚です。岡山県が実施した「おかやま旬の魚総選挙」で秋を代表する魚の第1位に選ばれています。

里海とは、人と自然が共生し生き物が豊かに息づく海のことです。環境省は里海づくりを推進しています。昔からなじみの魚だったおいしいクロダイを食べ、多様な魚と共生する海を取り戻したいのです。豊かな恵みを味わい、里海の未来を考えてみてください。

環境省中国四国地方環境事務所

内 容

10:00 開会

10:10～ 瀬戸内海の変化についての講義

講師：岡山県農林水産部水産課

10:55～ 調理体験・実食

講師：森下倫年氏（岡山水産物流通促進協議会
（おかとと）会長）

12:45～ 意見交流

テーマ：クロダイの美味しさを、子どもたちや地域に
知ってもらうには？

13:30 閉会

申し込み欄【先着順】 〆切：令和7（2025）年1月20日（月）まで

氏名	所属	住所(市町村名のみ)	連絡先(電話番号・メール)

<個人情報の取り扱いについて> 申込みによって得られた個人情報は、みずしま財団で厳重に管理し、本イベント開催における業務の目的のみに利用し、法令等に基づく場合を除き、第三者への提供はいたしません。また、利用目的終了後は適切な方法で廃棄いたします。