

## 報道資料

### 中央卸売市場×畿央大学が海づくり大会へ参加

1. 実施日時 平成26年11月16日（日）
2. 内 容
  - ①水産物卸協同組合
    - ・まぐろの解体ショー及びまぐろの刺身無料配布（500人）
    - ※まぐろは、本まぐろ60kg級
  - ②畿央大学
    - ・まぐろを使ったレシピの優秀作品の試食（2品各100食）
  - ③奈良県魚食普及協議会
    - ・おさかな川柳の人気投票
3. 場 所 第34回全国豊かな海づくり大会～やまと～やまと海づくりフェスタ in まほろばキッチン会場  
JAならけんまほろばキッチン  
橿原市常盤町605-1

## ①水産物卸協同組合の内容

## ○まぐろの解体ショー（ステージ）

12:30～13:10 ※60kg級の本まぐろ

## ○まぐろの刺身無料配布（畿央大学・水産物卸協同組合ブース）

配布時間：13:30頃～（整理券配布10:30～）

配布数量：まぐろの刺身を500人に無料配布

※水産物卸協同組合（理事長：吉田 新）とは、奈良県中央卸売市場で水産物を取扱う仲卸業者で組織する団体

## ②畿央大学の内容

## ○学生が考案したまぐろを使ったレシピから2品を試食提供

- ・「まぐろdeサンド」11:30～（整理券配布9:00～）
- ・「まぐろ味噌の丼」11:50～（整理券配布9:30～） ※各100食配布



まぐろdeサンド

☆平成25年5月に中央卸売市場と畿央大学の間で連携協定を結び、市場食材を使った商品及びレシピの開発を実施。

平成25年度 前期作品 テーマ：大和の食材を使ったレシピ

平成25年度 後期作品 テーマ：卵を使ったレシピ・サラダわさび菜を使ったレシピ

平成26年度 前期作品 テーマ：まぐろを使ったレシピ

## ③魚食普及協議会の内容

## ○おさかな川柳作品の展示と人気投票

- ・応募総数点の中から選出した40点を小学生の部、中学生の部、大人の部計40点から好きな作品を来場者に投票してもらう。

※優秀作品については、11月23日（日）奈良県中央卸売市場で行われる「市場まつり」において表彰。

## ○親子、子ども魚料理教室、さかなのさばき方教室などの活動をパネル展示

※奈良県魚食普及協議会（会長：川井純司）とは、奈良県中央卸売市場内の水産物卸会社2社、水産物卸協同組合、水産物商業協同組合及び奈良県により構成された団体