



NEWS RELEASE

株式会社平和堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2025 年 7 月 11 日

琵琶湖のさかな親子料理教室

7 月 19 日(土) 長浜市尾上漁港にて、おでかけ講座開催

～スタッフの提案で実現した、夏休みの自由研究にも役立つ、琵琶湖の漁業体験ツアー～

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員 CEO：平松正嗣）は 2025 年 7 月 19 日(土)、滋賀県長浜市尾上漁港にて第 4 回「琵琶湖のさかな親子料理教室 おでかけ講座」を開催します。

教室は全 11 回で構成され、第 3 回までの料理教室では琵琶湖の魚（以下、湖魚）の魅力を知っていたらこうと、毎回異なる湖魚をテーマに毎月 1 回、アル・ブラザ栗東クッキングブラザにて、普段の食卓で楽しんでいたレシピをご紹介します。4 回目となる今回は教室を飛び出し、琵琶湖で漁船に乗船して漁業の様子を見学します。また、引き上げた網から魚を外す漁師体験など、子どもたちが普段あまり目にすることのない琵琶湖の漁業の体験や、漁業協同組合の方からのレクチャーも実施し、昨今の漁獲量の変化や、漁獲量と地球温暖化の関係を実感していただけます。このおでかけ講座は、子どもたちに夏休みの自由研修のテーマを提供したいと、アル・ブラザ栗東クッキングブラザのスタッフより提案があり、朝日漁業協同組合と滋賀県農政水産部水産課のご協力をいただいたことで実現しました。8 月以降もビワマスやホンモロコなどをテーマに開催し、ご家庭でも作っていただきやすいメニューを提案していきます。

普段の食卓にのぼる魚の一部を海の魚から琵琶湖の魚に切り替えることは、フードマイレージ(※)の削減につながります。また湖魚を食べることは漁業関係者のみなさまへの応援につながります。平和堂は、地域のみなさまが湖魚を身近に感じ、おいしさを知る機会を提供することで、持続可能な滋賀県の農林水産業を考えるきっかけを提案してまいります。

※フードマイレージ …食料の輸送にかかる環境負荷を数値化したもの

<「第 4 回 琵琶湖のさかな親子料理教室 おでかけ講座」の概要>

開催日時：2025 年 7 月 19 日(土) 9:00～12:00

開催場所：長浜市尾上漁港

協力：朝日漁業協同組合・滋賀県農政水産部水産課

参加人数：10 組 20 名

スケジュール

- 9:00 集合・受付
- 9:15 注意事項説明
- 9:30 出航 漁船クルーズ・漁業見学
- 10:30 帰港 魚の網外し体験・ロープワーク体験
- 11:15 湖魚佃煮試食・琵琶湖の漁業のお話
- 12:00 解散



イメージ

<第3回 コアユ料理教室の様子>

2025年6月14日(水)にコアユをテーマにした第3回「琵琶湖のさかな親子料理教室」を開催しました。小学生のお子様を対象とした親子教室で、お母さんやお父さんと一緒に包丁を使ったり、揚げ物に挑戦したりしました。

ご参加いただいた方からは「コアユはすごく新鮮で、大きさも食べ応えがあり、ほろ苦さもあったが美味しかった」や「クッキングサポートの講師のレシピ提案で、南蛮漬けにリンゴを入れる工夫で子どもも美味しく食べられた」とのお声をいただきました。同日には鮮魚売場でコアユを販売し、コアユの天ぷらの試食と共に琵琶湖の湖魚の魅力をPRしました。



<当リリースに関する注意事項>

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上