

# プログラム名：ひもの加工から学ぶ「食」の大切さ

## プログラムの内容

▶ 食の多様化やグローバル化が進む中で、食品加工など地域に伝わる優れた伝統的な文化が希薄化し、知る機会すらなくなってきつつある中で、いすみの漁業の歴史や資源の減少などひもの加工ができた背景にも触れ、ひもの加工の意味と手法を学ぶことで、文化を未来に向けて伝えていくプログラムです。

## 対象となる【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット】

- ▶ **ゴール 12（ターゲット 12.3）**：魚をひものに加工することで**食料廃棄・フードロスの削減**につながる意識の向上を促している。
- ▶ **ゴール 14**：**海産資源の豊富な地域**ならではの遊漁船体験や加工場見学などのオプションメニューを体験することで**海の豊かさ**を感じることができる。



### 事前学習

- ▶ 漁港の説明、海岸の説明（魚の獲れる場所の説明）
- ▶ アジがどのように獲れるのかを学んでおく



### 現地学習

- ▶ ひもの加工の歴史や意味を学び、実際にひもの作り体験をします。オプションで遊漁船体験、加工場の見学が可能です。



### 事後学習

- ▶ 現地で捌いた魚を後日バックしてお届け。家族みんなで食べてもらいひもの意味を考えてもらう。

## プログラムのポイント！



東京から70分と近く、身近に海を体験できるいすみ市で、ひもの加工手法を学ぶことができます。自分で捌いた魚は後日バックして学校にお届けします。体験が自分でとどめるのではなく、家族とも共有できるプログラムです。オプションで遊漁船乗船体験や加工場見学が可能です。※料金は応相談

受入人数	20名
受入可能時期（休業日）	不定休
受入可能時間	9:00～17:00
体験時間	90分

対象	中学生・高校生
1人/1回 当たり料金	2,800円（税込）
備考（雨天対応等）	雨天対応可能プログラムに変更 内容は応相談

▶ 問い合わせ  
 名称：一般社団法人ツーリズムいすみ  
 担当：石川  
 TEL：0470-64-6787  
 営業時間：9:00～17:00  
 休館日：不定休