



おやこde体験 すくすくスクール アサリdeSDGsを体験

日時 **3月19日(日)** 12:00~14:00 (受付は11:30から)

対象組数 **6組(1組4名まで)** *応募者多数の場合は、抽選

対象 **小学生以上のお子様とその保護者**

場所 **男女共同参画推進センター「あいめっせ」 調理室**
兵庫県姫路市本町68-290 イーグレひめじ

申込方法 下記URLもしくは右記二次元バーコードよりお申込みください。
<https://onl.bz/wPrerwj>
※ドメイン指定受信をされている方は [minds-z.co.jp] からのメールを受信可能に設定してください。



応募期間 **2月17日~3月5日** 参加連絡は3月7日にメールにてお知らせいたします。

参加費
無料

参加された方に
素敵な粗品を
プレゼント!

アサリなどの2枚貝は、食料としてだけではなく、海水の水質を浄化する役割も担っています。身近な食材でもあるアサリを使って、海の環境を考え、SDGsの達成目標である「海の豊かさを守ろう」「産業と技術革新の基盤をつくろう」の視点で貝の可能性について考えましょう!



シェフが白浜で育てた完全国産のあさりを使用!

体験
その① **アサリの水質浄化実験** ⌚ 12:05~13:40

アサリが実は海をきれいにしています。アサリの餌は、海中の植物プランクトン。まず入水管で海水を取り込み、エラで海水中のプランクトンを濾しとって、出水管から不要な海水を排出します。つまり餌を食べる過程がフィルターを使ったろ過器と同じ働きをするので、水質浄化にとっても役立っています。



同じ容器の片方にアサリを入れて、濁った水はどうなるか実験!

*写真はイメージです

アサリ成体1個(10g)あたりのろ過量は、1時間あたり約1リットルとされています。10個のアサリがいれば、お風呂一杯分の水が1日でろ過される計算になります。このように浅瀬では、アサリの浄化能力が環境保全に非常に重要な役割を担っています。



体験
その② **親子でアサリ料理体験&試食** ⌚ 12:20~13:05

プロのシェフによる料理教室です。旬の美味しいアサリを使って、簡単で美味しい料理に挑戦!



おいしいアサリのクラムチャウダーと一緒に作りましょう!

つくったあとはおいしく食べよう!



体験
その③ **播磨灘環境学習** ⌚ 13:40~14:00

現役の漁業関係者による「今」をお話してもらい、播磨灘の歴史と環境を学びます。



主催



【お問合せ】
株式会社マインズ

姫路本社 TEL. 079-225-8866 FAX. 079-225-8867
〒670-0965 兵庫県姫路市東延末2丁目24番地 アークビル1F

神戸営業所 TEL. 078-381-6971 FAX. 078-381-6972
〒650-0035 兵庫県神戸市中央区浪花町64番 三宮電ビル2F B号

担当

末澤