

**思い出缶詰づくりワークショップ@札幌市豊平川さけ科学館  
を開催いたしました**

- 【日時】 2017年12月2日(土) ①10:00~11:30 ②14:00~15:30  
 【場所】 札幌市豊平川さけ科学館(北海道札幌市南区)  
 【共催】 札幌市豊平川さけ科学館 指定管理者公益財団法人札幌市公園緑化協会  
 【参加者】 小学生のお子さまとその保護者の方 計42名

札幌のシンボルでもある豊平川のサケのたくましい野生の姿を広く紹介している「札幌市豊平川さけ科学館」と共催し、ワークショップを開催しました。

【内容】

- ・生き物としてのサケを知る：生態から種類まで
- ・食べ物としてのサケを知る：漁獲量・流通・消費
- ・缶詰の仕組みを知る：バーチャル工場見学、中身の観察
- ・思い出缶詰づくり：「サケ皮」もアレンジした缶詰制作



さけ科学館の学芸員さんによる「生き物としてのサケ」の講話

- ・日本にいるサケの仲間について
- ・サケはどのくらいの距離を泳ぐのか
- ・サケは何を食べているのか
- ・サケの年齢はどこでわかるのか



マルハニチロより「食べ物としてのサケ」の講話

- ・サケの日について
- ・世界のサケ生産量
- ・サケの国内消費金額とNO.1都市
- ・商品の賞味期限の決め方について など



缶を包む紙ラベルに、館内で観察したサケや「おさかなポスター」を参考にじっくり描きました。



バーチャル工場見学で生産工程を学んだ後、実際にサケ缶を開けて、サケの魚体と比較し、部位などを観察しました。



缶のしくみに興味を持った参加者もいました。



持参した中身を詰めて、紙ラベルを貼ったら「思い出缶詰」の完成です。



配布したサケ皮を各自アレンジ

乾燥させた「サケ皮」  
サケの皮は剥ぐのに1日、  
ぬめりを取るのに1週間、  
乾燥に1週間、  
すべて手作業です。

身から剥がした「サケ皮」を  
ぬめりを取るために流水しながら  
精製しているところ。



[「さけ科学館」のブログ](#)



サケ皮を切り、  
魚の形や卵にアレンジした  
参加者のラベル

【本件に関する問い合わせ先】  
マルハニチロ(株) 経営企画部経営戦略グループ  
TEL : 03-6833-4133