報道資料

函　農　企

令和８年１０月１６日

報道機関各位

函館農水産物ブランド推進協議会事務局長

（函館市農林水産部市場・販路担当課長）

「親子で楽しく！活イカ料理教室」開催に係る取材・報道について（依頼）

このことについて，市内の農業協同組合，漁業協同組合および函館市で組織する「函館農水産物ブランド推進協議会」では，函館で生産されている安全・安心でおいしい食材の認知向上や消費拡大に努めてきたところです。

このたび，「市の魚」であるイカに対する愛着と知識をより一層深めてもらい，その新鮮さや美味しさなどの魅力を発信するため，活きたスルメイカを使った親子料理教室を下記のとおり開催いたしますので，取材・報道方よろしくお願いいたします。

記

１　日　　時　令和８年１０月２４日（土）９：００～１２：００

２　場　　所　函館市総合保健センター　２階　調理実習室

（函館市五稜郭町２３番１号）

３　内　　容　活きたスルメイカを使った料理の調理実習

（イカ刺し，イカめし，イカのゴロ煮）

４　参加対象　小学校３～６年生とその保護者　１０組２０名

５　講　　師　函館市漁業協同組合函館地区女性部員

６　そ の 他　当日，取材していただける場合は，事前に御連絡ください。※試食を用意いたします。

農林水産部企画調整課市場・販路担当
加藤・種田
電話２１－３３６４

親子で楽しく！
活イカ料理教室

参加無料







メニューは、
①イカ刺し
②イカめし
③イカのゴロ煮





『活イカ（生きているイカ）』を
見て、さわって、料理して！
「新鮮」な「はこだてのイカ」の
「おいしさ」を知ろう！

※天候不順等により，活イカの入荷がない場合，メニューが一部変更になることがあります。

日時　令和8年10月24日（土）
9：00～12：00

場所　函館市総合保健センター
（函館市五稜郭町23－1）

講師　函館市漁業協同組合
函館地区女性部員のみなさん

【お問い合わせ】
函館農水産物ブランド推進協議会事務局
（函館市農林水産部企画調整課内）
TEL：0138-21-3364　（担当：加藤・種田）

参加対象者

小学3～6年生とその保護者
※児童のみまたは保護者のみの参加はできません。

定員および申し込み方法

10組20名（定員を超えた場合抽選）
※原則、保護者1名＋児童1名での受付となります。

令和8年10月13日（火）
～10月18日（日）

以下の応募フォームからお申込みください。
https://forms.gle/aEQYbUTm4nFXTrd19