

築地市場＜水産＞

登録番号	登録年月日	平成20年2月26日	
01152 001	登録種別	団体	
	名称（構成業種）	財団法人 水産物市場改善協会 （卸売業者）	
	設立年	昭和26年	
	住所	中央区築地5-2-1（築地市場 おさかな普及センター内）	
	食育事業に派遣される場合の専門分野	①市場に関する流通のしくみ（講話形式）	
		②東京（江戸）の食文化・食の伝統（講話形式）	
		③品種紹介、鮮度などの見極め方や保存方法などの説明（講話形式）	
		4 プロが使う道具の紹介（講話形式）	
		5 調理実習・体験、実技指導（実習形式）	
		6 食品加工の技術指導、相談、加工体験（実習形式）	
		7 その他	
	これまでの食育に関する主な活動実績	平成18年度より農林水産省の支援を受け「築地食育プラン」を実施。 活動内容は月1回程度のセミナーなどのイベント その他、築地発食事バランスガイドの製作・普及や「築地食育クラブ」を設立し、クラブ会員への情報提供を行っている。	
	一言PR	魚介類について歴史を含め、基礎的なお話をします。	
	派遣される場合の条件	対象者	限定しない
時期		期間	通年
		曜日	平日（月～金）
		時間帯	9:00～17:00
場所・地域		限定しない（島しょを除く都内全域）	
形式		講義・講演	
謝礼		無料 ただし、日や祝日の場合は有料（1時間あたり 10,000円程度）	
交通費		要	
その他特記事項		-	

築地市場<水産>

登録番号	登録年月日	平成20年2月26日		
01122 001	登録種別	団体		
	名称（構成業種）	NPO法人 築地魚市場銀鱗会 （仲卸業者）		
	生年または設立年	平成 1 7 年		
	住所	中央区築地 5 - 2 - 1（築地市場内）		
	食育事業に派遣 される場合の専 門分野	①市場に関する流通のしくみ（講話形式）		魚の流通ほか
		②東京（江戸）の食文化・食の伝統（講話形式）		江戸前魚の歴史ほか
		③品種紹介、鮮度などの見極め方や保存方法などの説明（講話形式）		家庭向けの話いろいろ
		④プロが使う道具の紹介（講話形式）		鮪包丁、うなぎ包丁ほか
		⑤調理実習・体験、実技指導（実習形式）		魚のおろしなど
		6 食品加工の技術指導、相談、加工体験（実習形式）		
⑦ その他		会員には、大物（マグロ類のこと）、特種（すしネタのこと）、エビのほか、あらゆる水産業界の者なので、水産物にはオールラウンドに対応できます。		
これまでの食育 に関する主な活 動実績	（ 1 ）小学生を集めての魚教室・・・魚のおろし方及び調理の指導 （ 2 ）小学生などを対象に、中央区主催の稚魚放流会の参加 など			
一言PR	日々、魚を扱っている、消費者に直結している仲卸業者の団体です。 水産物のことなら、専門スタッフがオールラウンドに揃っており、プロ中のプロ としてのお話ができます。			
派遣される場合 の条件	対象者	限定しない		
	時期	期間	通年	
		曜日	日・土	
		時間帯	日（終日）、土（11:00～14:00）	
	場所・地域	区部		
	形式	講義・講演 実技指導（魚のさばき方など）		
	謝礼	有料（1時間あたり 5,000円程度）		
	交通費	要		
	その他特記事項	あまり背伸びしたことではなく、日々行っていることを教えます。		

築地市場<水産>

登録番号	登録年月日	平成20年2月26日	
01122 002	登録種別	団体	
	名称（構成業種）	東京魚市場卸協同組合（仲卸業者）	
	生年または設立年	昭和27年	
	住所	中央区築地5-2-1（築地市場内）	
	食育事業に派遣される場合の専門分野	①市場に関する流通のしくみ（講話形式）	セリ取引、手やり
		②東京（江戸）の食文化・食の伝統（講話形式）	江戸前の魚今昔
		③品種紹介、鮮度などの見極め方や保存方法などの説明（講話形式）	旬の魚
		④プロが使う道具の紹介（講話形式）	包丁の種類
		⑤調理実習・体験、実技指導（実習形式）	魚のさばき方
		⑥食品加工の技術指導、相談、加工体験（実習形式）	ひもの、かまぼこ作り
⑦その他		小学校低学年対象に魚の実物体験学習など	
これまでの食育に関する主な活動実績	（1）組合主催「親子魚河岸教室」の調理講師等、他団体が主催する講座に要請により講師派遣 （2）NHK、TV・ラジオ等の番組で定期的に魚情報を提供 （3）市場まつりの外、各イベントの際、要請により実技披露講師（マグロの解体など）		
一言PR	築地市場の水産仲卸業者の団体です。 日本並びに世界中の水産物を取り扱っている組合員が多数所属しています。 魚のプロ、専門家ですので分からないことは何でもお教えできます。		
派遣される場合の条件	対象者	限定しない（幼児を除く）	
	時期	期間	2月～11月
		曜日	土（市場の休日を除く）
		時間帯	14:00～15:00
	場所・地域	区部	
	形式	講義・講演 実技指導（魚のさばき方など） その他（魚の鮮度の見分け方、旬の魚の紹介）	
	謝礼	有料（1時間あたり 10,000円程度）	
	交通費	要	
その他特記事項	派遣を要請する方が調理台、包丁等用具を手配する（備えている）ことを前提とします。 また、概ね5～10人を上限とし、それを上回る場合には、人数に応じて更に講師や助手を要します。		