

2026年8月22日(土)、食育イベント「ノルウェーシーフード親子料理教室」を開催しました。当日は、親子24組48名様にご参加いただき、ノルウェーの食生活や海産物について学びました。また、ノルウェー年間最優秀シェフのフレデリック・ハルド氏を講師に迎え、料理にも挑戦していただきました。

■ ノルウェーの紹介と料理講習

ノルウェー大使館 水産部 ヤン・エイリック・ヨンセン水産参事官から、ノルウェーの地理や特徴、海産物について、映像を交えてご紹介いただきました。その後、オーロラサーモンなどを使った料理教室がスタートしました。子どもたちはフレデリック氏の周りに集まって、間近で調理を見学。ノルウェーの言語や調理スタイルに目を輝かせます。



■ 料理実習と試食タイム

「オーロラサーモントルタル」「オーロラサーモンのネギクリームソース」など3品を調理。完成した料理を味わいながら、「おいしくできた!!」と喜びの声が響きます。ノルウェーの食材の魅力を堪能する時間となりました。



※講師による調理見本

■ 修了証を授与

最後は、フレデリック氏から子どもたち一人ひとりに修了証が手渡されました。さらにオーロラサーモンなどをお持ち帰りいただき、参加者の皆様から喜びの声が上がりました。魚のおいしさを学ぶだけでなく、ノルウェーの食文化や暮らしに触れる、貴重な異文化体験となりました。



今後も万代では、皆様楽しんでいただける食育イベントを企画してまいります。皆様のご参加を心よりお待ちしております。