

記 者 提 供 資 料
2018年(平成30年)7月4日
総務局職員室人材開発担当(内線7445)
直通(078)918-5818

採用1年目の職員が「明石鯛」の魅力を“タイ感”！！



「全職員がセールスパークソン」との考えのもと、採用1年目の職員が、明石の地域特性に関する知識を習得するとともに、明石の良さを体感することによって、まちへの理解と愛着を深め、それらを外部に発信する力を養うことを目的に、「さかなのまち明石“体感”研修」を実施します。

地元漁師から明石市の漁業や、プロの調理方法を学び、明石の海のたからものである「明石鯛」の魅力を“タイ感”します。

1 対象

平成30年度新規採用者(約40名)

2 内容

日時	内容
7月5日(木) 13:30 ~15:30	<ul style="list-style-type: none"> ・講義「明石市の漁業について」 ・講師：明石市漁業組合連合会 戎本 裕明 氏 <p>※戎本組合長から明石市の漁業、海の魅力を学びます！</p>  <p>※昨年度の様子</p>
7月12日(木) (1班) 10:00 ~12:00 (2班) 14:00 ~16:00	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習「明石鯛」 (明石鯛の3枚おろし等) ・講師：兵庫県漁業協同組合連合会 講師 ほか <p>※プロ直伝、「明石鯛」の魅力を引き出す調理法を学びます！</p>  <p>※昨年度は、明石だこを調理</p>

3 研修会場

兵庫県水産会館4階 調理実習室ほか(明石市中崎1丁目2番3号)

※詳細は、別紙「実施要領」のとおり



2018年度（平成30年度） さかなのまち明石 “体感” 研修 実施要領

目 的

採用1年目の職員が、「さかなのまち明石」など、明石の地域特性に関する知識を習得するため、明石の特産物である明石鯛の調理実習を取り入れ、明石の良さを体感することにより、まちへの理解と愛着を深め、それらを外部に発信する力を養うことを目的とします。

1. 対象者 新規採用職員

2. 日 程 7月 5日（木） 【全員】午後1時30分～午後4時
7月12日（木） 【1班】午前9時40分～正午
【2班】午後1時40分～午後4時

3. 会 場 806AB 会議室
※集合後に、兵庫県水産会館（明石市中崎1丁目2-3）に移動します。

4. 内 容 地元の漁師などが講師を務める講義と明石鯛を使った調理実習

		時間	内容	講師
7月 5日 (木)	全員	13:30～	オリエンテーション	
		14:00～ 16:00	講義「明石市の漁業について」	明石市漁業組合 連合会 等
7月 12日 (木)	【1班】	9:40～ 10:00～	オリエンテーション 調理実習「明石鯛の調理」	兵庫県漁業協同 組合連合会 等
	【2班】	13:40～ 14:00～	オリエンテーション 調理実習「明石鯛の調理」	

5. 携行品 エプロン、三角布、ハンドタオル（汚れても良いもの）

6. 受講時の注意事項

- ・集合時刻を厳守してください。
（無断で遅参・欠席した場合は、当該研修への参加を認めません）
- ・研修会場へは、公共交通機関及び徒歩で通所してください。
- ・当日は、必ず名札を着用して研修会場へお越しください。