

地魚を食べよう！料理教室



開催しました！



10月26日（土）交流ひろばにて、庄内浜文化伝道師の相田満春さんを講師に迎え地魚を使った料理教室を開催し、外国出身者4名を含む13名の方が参加しました。庄内浜で獲れた新鮮な鮭と鰯を使い、相田先生から教わりながら和気あいあいと楽しく調理しました。



鮭を丸ごと調理しました。相田先生が鮭をさばきながら部位を紹介したり新鮮な魚の見分け方について教えてくれました。メスの鮭だったので腹子を取り出しイクラに。みなさん腹子がイクラになる過程に興味津々。



今回は13名中7名が男性。先生の指導のもと、みなさん上手にさばいていました。今回は参加者全員が自分で食べる鰯を調理。三枚に下ろし刺身とたたきにしました。みなさん真剣！！



☆本日のメニュー☆

鰯の刺身・たたき、鮭のホイル焼き、三平汁、イクラ、タコ飯
みんなで美味しく頂きました。

今回お世話になった庄内浜文化伝道師の相田満春先生。美味しい料理とためになるお話、ありがとうございました！！