

地魚を食べよう！料理教室



開催しました！



6月14日（土）交流ひろばにて、庄内浜文化伝道師3名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18名の方が参加しました。庄内浜で獲れた新鮮なイナダとスルメイカを使い、美味しい料理を作りました。

参加者からは、「魚の調理法を丁寧に教えてもらえてとてもためになった。これからは一本買ってさばくようにしたい」と大変好評でした。



まずはイナダを1本ずつさばきました。皆さん悪戦苦闘しながらも講師の先生達の丁寧な指導のおかげで、上手にできました。お腹を開くと・・・呑み込んだアジが出てくるイナダがたくさんいました→



←次はスルメイカ。1杯はお刺身に、もう1杯は塩辛にしました。塩辛は持ち帰って一晩おいて食べました。

伝道師の先生達は魚のプロ。魚の美味しい食べ方を色々と教えてくれます。



☆本日のメニュー☆

イナダの漬け丼・和風ステーキ・アラ汁・スルメイカのお刺身・(塩辛)
イナダをさばくのに時間がかかりましたが、美味しくいただきました！

お世話になった庄内浜文化伝道師の先生達
(左から)
相田満春氏・佐藤善友氏・秋山好輝氏
どうもありがとうございました！！