

ちさかな たべよう りょうりきょうしつ 地魚を食べよう！料理教室



かいさい
開催しました！



7月12日（日）交流ひろばにて、3年連続の庄内浜文化伝道師講座を開催した。外国

出身者5名を含む16名の方が参加しました。今回の食材は庄内浜で獲れた新鮮な

イナダとスルメイカです。プロの技を見習って美味しい料理に楽しく挑戦しました。

参加者からは、「魚の調理法が学べて大変勉強になった。今後は魚を一匹買って自分

でさばきたい」と大変好評でした。



今日のメイン食材：イナダ、スルメイカ。スルメイカ1杯をお刺身、塩辛、肝のホイル焼きを無駄なく料理しました。



イナダのさばき方を実践できた事がよかったです。



魚を初めてさばくという方もいらっしゃいましたが、講師の丁寧な指導のおかげで、上手にできました。



庄内浜の味と技



伝道師の先生達は魚のプロ。魚を料理する際のコツも色々教えてくれました。

★本日のメニュー★

イナダとスルメイカのお刺身・

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



イナダの甘酢あんかけ・アラ汁・イカの肝のホイル焼き、（塩辛）