

# じさかな た りょうりきょうしつ 地魚を食べよう！料理教室



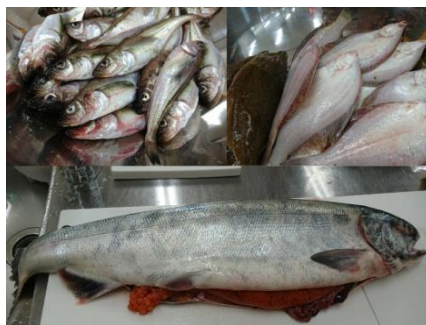
かいさい  
開催しました！



1月3日(土) 交流ひろばで、庄内浜文化伝道師の相田満春氏と佐藤善友氏を講師にお迎えし、「地魚を食べよう！料理教室」を開催しました。外国出身者2名を含む13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鮭、ハタハタ、口細カレイです。参加者からは「実際に魚屋で売っている地魚の調理法を学べてためになった」「今日習った料理を家でも作ってみたい」と大好評でした。



今回の講師、庄内浜文化伝道師の相田満春氏と佐藤善友氏。



本日の食材。左上から時計回りに、ハタハタ、口細カレイ、鮭。



調理開始です。みんな熱心に先生の説明を聞いています。



口細カレイは、火の通りがよく見た目が良いよう飾り包丁を入れます。



ハタハタの下処理「壺抜き」。先生にコツを教わって、みんなで挑戦！



鮭のホイル焼き。今回は味噌とバターで味付けしました。



講師のお2人は、調理しながらも参加者の質問に丁寧に答え、地魚のこゝろを色々教えてくださいました。



美味しくできました！左上から時計回りに、口細カレイの唐揚げ、ハタハタの湯上げ、鮭の三平汁、イクラごはん、鮭のホイル焼き。



美味しい地魚料理をいただきながら、地魚のお話をたくさん聞き、美味しくするための料理教室になりました。