

唐戸魚食塾通信

2015年8月 Vol.1

<https://www.facebook.com/karatogyosyokujyuku>

◆ 平成27年度最初のコースは『女を磨く魚食塾(初級編)』(全3回)を開催しました。
(延べ参加者数53人)

<p>5月23日 (土)</p>		<p>講義: 鷲尾企画員(水産大学校) 「海の四季と魚の旬」 調理: 吉原企画員(市水産課) 鯖南蛮漬け風、季節の野菜グリル、貝汁 他</p>
<p>6月20日 (土)</p>		<p>講義: 木村企画員(下関短大) 「食育について」 調理: 今井企画員(有アマタ) 鯆の刺身、焼茄子サラダ、鯆ツミレ入り味噌汁、枇杷のコンポート</p>
<p>7月18日 (土)</p>		<p>講師: 上田君(下関短大木村ゼミ学生) 「この魚なあに？」 調理: 今井企画員(有アマタ)、上田君(木村ゼミ) 鱈の香草焼きと下足のソテー、千切野菜と烏賊のカルパッチョ風 他</p>

◆ 次回予定(市報しものせき9月1日号で募集します。)

<p>9月19日 (土)</p>	<p>【コースタイトル】</p>	<p>【対象者】</p>	<p>講義: 「魚の健康成分」(仮題) 調理: 「ヤズを使った料理」 他</p>
<p>10月17日 (土)</p>	<p>魚でヘルシーメニュー (全2回)</p>	<p>市内在住・在勤女性 32人(定員)</p>	<p>(未定)</p>

◆ トピックス

2014年度「魚の国のしあわせ大賞」(実証事業部門最優秀賞)に選ばれました。

8月19日に、東京ビックサイトで開催中の「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」会場で、木村企画員が受賞者プレゼンテーション(活動報告)を行いました。

また、同日午後4時から農林水産省大臣室で、林芳正農林水産大臣から酒井塾長に直接、表彰状が授与されました。

