

唐戸魚食塾通信

2015年11月 Vol.3

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

◆ 唐戸魚食塾10周年、魚の国のしあわせ大賞実証事業部門最優秀賞受賞記念
報告会・祝賀会を開催しました。(平成27年11月21日。参加者44名)

【第1部】 活動報告会

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <p>挨拶 酒井塾長</p> | <p>来賓祝辞 山口県農林水産部 中島理事</p> | <p>活動報告 「唐戸魚食塾の歩みと現在」 木村企画員(下関短大)</p> | <p>記念講演 「サカナばなれへの挑戦」 鷲尾企画員(水産大学校)</p> |

【第2部】 記念会食会

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <p>今井調理講師の技術披露</p> | <p>レンコダイを使ったメニュー れんれん 恋恋焼き、竜田揚げ、唐揚げ</p> | <p>丸ごと長州ちらし寿司 レンコダイと県産食材</p> | <p>唐戸市場の魚を使った 豪華刺身盛り合わせ</p> |
|  |  |  |  |
| <p>レンコダイの出汁の吸い物</p> | <p>オリジナルソング披露 (松永企画員)</p> | <p>受講生からも一言</p> | <p>企画員紹介</p> |

◆ 次回予定(市報しものせきで募集します。)

| | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|---|--|
| <p>平成28年 1月23日 (土)</p> | <p>【コースタイトル】 男の魚食塾</p> | <p>【対象者】 市内在住・在勤男性 32人(定員)</p> | <p>講義:「トラフグとメンボウ」(仮題) 調理:「メンボウ、ナマコ」他</p> |
| <p>2月20日 (土)</p> | <p>【コースタイトル】 魚のおろし方</p> | <p>【対象者】 市内在住・在勤で原則</p> | <p>(未定)</p> |
| <p>3月19日 (土)</p> | <p>(全2回)</p> | <p>2回とも参加できる方 32人(定員)</p> | <p>(未定)</p> |