



唐戸魚食塾通信

2016年3月 Vol.5

<https://www.facebook.com/karatogyosyokujiyuku>
<http://www.fugu-sakai.com/about/gyoshoku-juku/>

◆ 「魚のさばき方」(全2回。参加者延べ60名)を開催しました。

<p>2月20日(土)</p>		<p>講義：片岡企画員(県下関水産振興局) 「魚調理の疑問」 調理：今井企画員(有)アマタ 小平家(レンコダイ)の餡かけ、 簡単ちしやなます、小平家の椀</p>
<p>3月19日(土)</p>		<p>講義：片岡企画員(県下関水産振興局) 「魚の獲り方と鮮度」 調理：今井企画員(有)アマタ 鯔の手巻き寿司、若竹炒め、桜豆腐、蛤吸、トマトのコンポート</p>
<p>【参加者の声】 初参加で楽しかったです。魚のおろし方は親から見て覚えたものでしたが、いろいろな方法があるのが分かって良かったです。あらの身の始末が参考になりました。</p>		

◆ 次回予定(市報5月1日号で募集します。)

<p>5月21日(土) 6月18日(土) 7月16日(土)</p>	<p>博多の野菜ソムリエを 迎えて～季節の魚と野 菜のコラボレーション</p>	<p>市内在住在勤24名 受講料1,500円/回 (初回に3回分一括払い)</p>	<p>講義：山田企画員(アクティブ野菜ソムリエ) 調理：今井企画員(有)アマタ 初回の素材：トマト、キス、イカ</p>
---	--	---	---

トピックス

◆ 福岡市で開催された「食育実践者モニター地域説明会」(農林水産省委託事業)で、木村企画員(下関短大)が「食育活動における地域連携」について講演しました。



◆ 唐戸魚食塾の活動がHP(ホームページ)でご覧いただけるようになりました。また、FB(フェイスブック)でも活動を紹介しています。
 ホームページ：<http://www.fugu-sakai.com/about/gyoshoku-juku/>
 フェイスブック：<https://www.facebook.com/#!/karatogyosyokujiyuku>

