

唐戸魚食塾通信

2016年7月 Vol.6

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

◆ 「博多の野菜ソムリエを迎えて」(全3回。参加者延べ53名)を開催しました。

5月21日(土)			<p>講義：山田企画員(アクティブ野菜ソムリエ) 「トマトの話」 調理：今井企画員(有)アマタ 赤いかのトマトパスタ、キスのムニエル、キス出汁のコンソメスープ他</p>
6月18日(土)			<p>講義：山田企画員(アクティブ野菜ソムリエ) 「ナスの話」 調理：今井企画員(有)アマタ イサキの煮つけ、炙り刺身、ナスのオランダ煮、イサキ出汁の味噌汁</p>
7月16日(土)			<p>講義：山田企画員(アクティブ野菜ソムリエ) 「緑の夏野菜」 調理：片岡企画員(山口県下関水産振興局) 上田企画員(下関短大下関「食」ゼミ) 海の幸パエリア、魚介出汁のスープ タコのカルパッチョ</p>

【参加者の声】 ・ 初めての参加で、ちょっと不安と期待を持って出席しましたが、参加の方々と楽しく明るく受講できました。スタッフの方々も親切に指導していただきありがとうございました。(第1回)
 ・ 今日も満足！満足！お腹いっぱいです。イサキ、ウロコ取りに格闘しましたが、「大きな魚もやれるぞ！」と少し自信が付きました。最近魚屋さんで魚を買いたくなる自分が少し誇らしいです。(第2回)
 ・ 野菜ソムリエの企画、とっても楽しかったです。日ごろ使いなれた野菜も、使ったことのない野菜も、そのお野菜の歴史や変化(新品種)のを知ると少し身近になり、興味を持てるようになりました。(第3回)

◆ 次回予定(市報9月1日号で募集します。)

9月17日(土)	秋の味覚・秋刀魚	市内在住在勤24名 受講料1,000円	講義：秋刀魚騒動記(鷲尾企画員(水産大学校)) 調理：秋刀魚尽くし(今井企画員(有)アマタ)
----------	-----------------	------------------------	---

トピックス

◆ 出張魚食塾を開催しました。(片岡企画員)

5月31日
下関短期大学
栄養健康学科1年25人



6月16日
光市立室積小学校
4年生53人



◆ 今年の水産白書(水産庁)で紹介されました。

事例 10年目を迎えた唐戸魚食塾
(山口県下関市 唐戸魚市場仲卸協同組合など)

山口県下関市の唐戸魚市場では、「地元の人々にもっと市場を知ってもらい、地元で水揚げされる新鮮な四季折々の魚を盛り家庭で料理する楽しさを味わってほしい」との思いから、水産流通・加工業の関係者、料理人、大学関係者、県や市の職員など多彩な企画員により、「唐戸魚食塾」の活動が行われています。平成17(2005)年に発足した塾の活動は平成27(2015)年で10年を迎え、これまでの参加者は、定例教室で延べ2,500人、出張塾で延べ700人以上を数えます。

唐戸魚食塾では、「適度の鮮立」、「魚でヘルシーメニュー」、「秋の味覚」といったいろいろなテーマで魚食塾を定期的に開催しており、塾の対象者も、親子、女性、男性、カップル等、テーマごとに様々です。唐戸魚食塾では、魚や魚食文化、健康など、テーマに沿ってその道のプロである企画員が講義を行った後、地元産の新鮮な魚を使った調理実習と会食が行われます。調理実習では、慣れない参加者には企画員が包丁の使い方から個別に指導するなど、魚の扱い方、調理の仕方を丁寧に教えます。美味しく、美しく、楽しい会食を通じて、「作って笑顔、食べて笑顔」の魚食普及を目指しています。

唐戸魚食塾はこうした活動を10年にわたって続けており、平成27(2015)年6月に開催された「魚の国のしあわせ」推進会議において、平成26(2014)年度「魚の国のしあわせ大賞」最優秀賞を受賞しました。