

唐戸魚食塾通信

2016年9月 Vol.7

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

◆ 「秋の味覚・秋刀魚」(全1回。参加者18名)を開催しました。

<p>9月17日(土)</p>		<p>講義：鷺尾企画員(水産大学校) 「秋刀魚騒動記」 調理：今井企画員(有アマタ) 「秋刀魚の刺身」「つみれ鍋」</p>
<p>【参加者の声】 ● 大変楽しく受講させて頂きました。これでスーパーマーケットに行っても出来合いの刺身ではなく、魚丸一本を買って調理することができ、楽しみが増えると同時に節約もできます。次回以降も是非参加させて頂きます。</p> <p>● さんまの選び方を教われてよかった。魚のさばき方以外に、野菜など他の食材の切り方も習えてよかった。15年ぶりに魚をさばいたが、案外簡単だとわかり、帰っても挑戦しようと思った。1,000円で教えてもらえて、おいしくお食事できて、すごくお得だと思う。また参加したい。</p> <p>● 最近サンマの値段が高い理由が分かった。魚をおろすときの包丁の入れ方、魚を固定する力加減が難しかった。今回、2回目の魚食塾の参加ですが、毎回丁寧に教えて頂き、ありがとうございます。</p>		

◆ 次回予定(市報10月1日号で募集します。)

<p>10月15日(土)</p>	<p>もみじ鯛に迫る</p>	<p>市内在住在勤24名 受講料1,000円</p>	<p>講義：鯛について(鷺尾企画員(水産大学校)) 調理：もみじ鯛尽くし(今井企画員(有アマタ))</p>
------------------	-----------------------	---	--

トピックス

◆ **魚食塾100回記念報告会を開催します。**

唐戸魚食塾は今年9月17日で定例塾100回目を迎えました。
 これを記念して講演会を開催します。

<p>11月19日 (土) 16:00~17:00</p>	<p>記念講演会 「しものせき魚食の魅力」 鷺尾企画員(水産大学校代表)</p>
---------------------------------------	--

参加費無料。事前申し込み不要。
 市報11月1日号で告知します。

◆ **西京(銀行)教育文化振興財団助成金の活用**

今年1月に交付を受けた、西京(銀行)教育文化振興財団の助成金を、魚食普及センターの什器の整備と、豊かな下関の魚介類を紹介するポスター作成に活用することとしました。

什器については雪平鍋を購入し、今後も整備していきます。

ポスターは夏版でプロタイプ(試作品)を作成しました。

今後、季節ごとに作成し、配布していく予定です。

