

唐戸魚食塾通信

2016年10月 Vol.8

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

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

◆ 「もみじ鯛に迫る」(全1回。参加者16名)を開催しました。

<p>10月15日(土)</p>		<p>講義：鷺尾企画員(水産大学校) 「鯛について」 調理：今井企画員(有アマタ) 「連子鯛のしゃぶしゃぶ」「簡単ちしゃなます」</p>
<p>【参加者の声】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 講義がとても興味深く、楽しく聴かせて頂きました。(中略)不安な魚のさばき方も実習時にていねいに教えて頂いてとても楽しく、美しい作り方、調理のコツなど大変勉強になりました。 		

◆ 次回予定(全3回) (市報1月1日号で募集します。)

<p>1月21日(土)</p>	<p>今どき魚食 レシピ提案 ～コンクール 入賞作より～</p>	<p>市内在住在勤女性 (原則3回とも参加できる方) 24名 受講料1,000円/回</p>	<p>講義・調理：吉原企画員(下関市水産課) 連子鯛のポワレ 【おきそこ連子鯛料理コンクール・最優秀賞】</p>
<p>2月18日(土)</p>			<p>講義・調理：木村企画員(下関短大) 小平家の南蛮漬け風、けんちょう井 【ご当地かるしおレシピコンクール・銀賞、優秀賞】</p>
<p>3月11日(土)</p>			<p>講義・調理：片岡企画員(県下関水産振興局) アンちゃん鍋 【やまぐちソウルフード創作グランプリ・山口新聞社賞】</p>

トピックス

◆ **魚食塾100回記念報告会を開催します。(再掲載)**

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。(通常の塾と時間、場所が違います。お間違えなく！！)

<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>	<p>会場：唐戸市場2階 大会議室 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。</p>
---------------------------------------	----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

(下関地方卸売市場唐戸市場2階配置図)

