

唐戸魚食塾通信

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

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

◆ 「今どき魚食レシピ提案～コンクール入賞作から～」(全3回。参加者延べ38名)を開催しました。

<p>1月21日(土)</p>			<p>講義：吉原企画員(下関市水産課) 「地元が一番～地産地消について～」</p> <p>調理：吉原企画員(下関市水産課) れんこだいのポワレ【おきそこ連子鯛料理コンクール・最優秀賞】、コンソメスープ</p>
<p>2月18日(土)</p>			<p>講義：下関短大 下関「食」ゼミ 「国循のご当地かるしおプロジェクト S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会報告」</p> <p>調理：木村企画員(下関短大) 小平家の南蛮漬け風【S-1g 銀賞】、けんちょう丼【優秀賞】、小平家のつみれ汁</p>
<p>3月11日(土)</p>			<p>講義：片岡企画員(県下関水産振興局) 「下関のアンコウ話」</p> <p>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入賞】、韓国風刺身、わかめスープ</p>

【参加者の声】 ○ 大変美味で、よい魚料理に大変満足しました。魚のさばき方も大分わかってきました。家で早速作ってみます。(第1回)

○ 少しずつ魚のさばき方も上手くなった気がしてきました。今回もおしゃれで体に良い料理を教えていただき、楽しくおいしくいただきました。(第2回)

○ 毎回申し分ありません。先生方の教え方が優しくてとても良いです。韓国料理も初めてで美味しかったです。アンちゃん鍋がとてもおいしい。(第3回)

◆ 次回予定(市報5月1日号で募集します。)

<p>5月20日(土)</p>	<p>「捌かない教室」 地魚の煮つけ</p>	<p>市内在住在勤24名 受講料1,000円/人</p>	<p>講師：山口県漁協彦島支店女性部 講義：唐戸市場生産者立売所のお魚 調理：地魚の煮つけ</p>
-----------------	-----------------------------------	----------------------------------	---

トピックス

◆ 出張魚食塾を開催しました。

「魚食のお話」 片岡企画員(下関水産振興局)

3月20日(月祝) 萩市旭マルチメディアセンター

明木婦人会、JA あぶらんど萩女性部明木支部 32名



◆ 農林水産省が料理サイト『クックパッド(CookPad)』に開設した【農林水産省のキッチン】に、唐戸魚食塾のレシピ(アンちゃん鍋)が掲載されました。(今後も順次掲載予定)

<https://cookpad.com/kitchen/11469357>