

唐戸魚食塾通信

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

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

- ◆ 平成29年度第1回魚食塾『さばかない教室～地魚で煮つけ～』を開催しました。山口県漁協彦島支店女性部(下関沿岸漁業者事業協同組合)の皆さんに講師をしていただきました。(参加者数11人)

5月20日 (土)			講義:浦 絹江さん (下関沿岸漁業者事業協同組合) 「彦島のおばちゃんの手料理」 調理:大隅武子さん、百合野光代さん (下関沿岸漁業者事業協同組合) 木村企画員(下関短大) 鯛の煮付け、エソのすり身のお吸い物、野菜のグリル、くずまんじゅう

【参加者の声】

- さばかない教室なので、切り身の煮付けが出てくるのかな?と思ってました。でもお腹の逆さからの開き方とか有りありがとうございます。初めに彦島の主婦の方の先生も主婦が聞きやすく、疑問に思っていることを主婦の立場で教えて下さったのもよかった。鯛の煮付けの調味は意外に簡単であることがわかりました。帰って、これからも作ります。野菜のグリルはつい、ソースとかにしていまいがちですが、みそ味とってもおいしかったです。くずまんじゅうは、くず粉なしで、片栗で出来るとのこと、やってみようと思います。今日は有り難うございました。
- すべて美味しく頂きました。特にエソすり身がスーパーのものと触った感じも味も違ったので、感動しました。あまり魚をさばくことをしないので、さばかない教室は、とても参考になります。他の料理(味噌煮とか?)も料理してみたいです。

- ◆ 次回予定(市報6月1日号で募集します。)

6月17日(土)	「しものせき 夏の魚」	市内在住在勤で 2回とも参加できる方 24名(男女) 受講料1,000円/人/回	講義:アジについて 調理:アジを使った料理
7月15日(土)			講義:しものせき夏の魚 調理:イサキを使った料理(予定)

トピックス

- ◆ 企画員研修会を開催しました。

唐戸魚食塾企画員は、毎年、研鑽のための研修会を開催しています。

今年はトラフグとマフグの引き比べを行いました。

実際に引き比べ、食べ比べを行うことで、フグの種類による身の弾力の違い、同じ日数での旨みの出方の違いが判り、大変勉強になりました。

