

唐戸魚食塾通信

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

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

◆ 『しものせき夏の魚』(全2回)を開催しました。(述べ参加者数24人)

<p>6月17日 (土)</p>		<p>講義: 中東(なかつか)さやかさん (福岡県在住。魚会(うおかい)代表) 「マアジを深くアジわうために」 調理: 今井企画員((有)アマタ) 鯆の刺身、鯆つみれ入り味噌汁、夏野菜の焼き浸しほか</p>
<p>7月15日 (土)</p>		<p>講義: 鷲尾企画員(水産大学校) 「タコとイカ」 調理: 今井企画員((有)アマタ) イサキの炙り、タコの酢物、伏見唐辛子の炒め、冬瓜汁ほか</p>

【参加者の声】

- 鯆についてのお話も聞けて楽しかったです。季節の魚の献立、日常に食卓に並べられるもので、刺身のつまの切り方、盛り付け等は参考になりました。いろいろ勉強させてもらっています。
- タコとイカの違い、とても勉強になりました！また、生のタコをさばく所を見たことがなかったのでとても面白かったです。イサキもさばくのは初めてでしたが、思ったよりスムーズにできました。(月1回だとなかなか先生なしでさばく腕は身につかないですね…)また、バーナーでのあぶり、簡単に自宅でできそうで驚きました。購入してやってみたいです。

◆ 次回予定【市報9月1日号で募集します。】

<p>9月16日 (土)</p>	<p>「30分で魚料理」</p>	<p>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</p>	<p>講義: スーパーでの魚の買い方 調理: サンマを使った料理</p>
<p>10月21日 (土)</p>			<p>講義: 未定 調理: 未定</p>

トピックス

◆ 出張魚食塾を開催しました。

昨年に引き続き、今年も光市立室積小学校4年生、下関短期大学栄養健康学科1年生を対象に、出張魚食塾を開催しました。(片岡企画員(山口県庁))



◆ 「下関おいしいもの」《夏編》ポスターを作製しました

唐戸魚食塾では四季おりおりの下関のおいしい魚と野菜を紹介する飲食店向けポスターを作成することとしています。

このたび《夏編》を作成し、配布を開始しました。(A3版)

《夏編》では瀬付き鯆(マアジ)、あかいか(ケンサキイカ)、サザエ、アカウニ、マダコ、おこぜ(オニオコゼ)、キジハタの7種の魚と、茄子を紹介しています。

是非、行きつけの飲食店でご覧になってください。

また、ポスターを貼っていただける飲食店も募集しています。

