

旬の地魚を使った男性のための料理教室に関する報告書

日時：平成28年2月13日（土）午前10時～午後1時

場所：小田原市保健センター 2階 調理実習室

参加人数：24名、「小田原さかな普及の会」スタッフ7名、内田係長、岩本主事補

「小田原の魚もっと食べよう！プロジェクト」の食育活動の一つである、旬の地魚を使った男性のための料理教室が開催されました。小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会のメンバーでもある「小田原さかな普及の会」の方を講師に、旬の「アジ」を食材とした「アジの煮つけ」のほかに、「魚介と野菜のトマト鍋」、デザートに「煮りんごとミルクゼリー」を作りました。また、追加メニューとして、「北条一本ぬきカマス（通称：かます棒）のフライ」が振舞われました。

始めに、「未病を治す体験充実協議会」の事業の一環として、小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会が平成25年度に開発した特殊な器具を用いて、参加者にカマスの中骨を抜く体験を行って頂きました。また、小田原さかな普及の会の講師に「アジの開き方」についてレクチャー頂きました。

その後、グループごとに分かれ、各テーブルには「小田原さかな普及の会」のスタッフが一人ずつ付き添っていただき、優しく指導して頂きました。

当日は、参加者24名が、初対面ながらも和気あいあいと、料理作りに取り組んでいました。

参加者からは、「器具が使いやすかった」、「もっと初心者用の料理教室を開いてほしい」、「捌き方を教えてもらったので、ここで学んだことを活かしたい」等の感想がありました。

カマスの中骨を抜く体験の説明



カマスの中骨を抜く体験をする参加者



アジの開き方を体験する参加者



かます棒のフライ



完成品

