

## 旬の地魚を使った料理教室 報告書

日時：平成29年2月4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：16名、「小田原さかな普及の会」スタッフ6名、岩本主事

「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、旬の地魚を使った女性のための料理教室を開催しました。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「アジのカレーソテー」、「白菜のそばろあん」、「長芋のみそ汁」、デザートに「白玉とうふだんご」を作りました。

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、指導して頂きました。

参加者からは、「講師に丁寧に説明していただいたのでわかりやすかった」、「楽しく取り組むことができました」「簡単に料理できたので、子どもに作ろうと思います」等の感想がありました。

小田原さかな普及の会による説明



アジの捌き方の説明を受ける参加者



完成品

