

平成29年1月28日（土）

子育て支援センター「おだびよ」とコラボしたお魚料理教室

「もっと食べよう！プロジェクト」の食育活動の一つである地魚料理教室で、今回は、子育て支援センター「おだびよ」とコラボし、「おだびよ」利用者のお父さんに地魚を使った料理教室にチャレンジしてもらいました。

場所は、「おだびよ」の近くにある崎村調理師専門学校を利用させていただきました。今、一押しの「小田原の魚」を利用することが一つの目的であることから、今回は「カマス」を食材とした「カマスの利休焼き」と「焼きカマスと玉子豆腐の吸い物」を作る料理教室でした。

まず、「カマス」の大名おろしと「利休焼き」の作り方をプロの料理人である崎村調理師専門学校の日本料理講師：檜山大亮先生にレクチャーいただき、参加者一人ひとりが調理に入りました。

その後、漁師が選んだ四季の代表魚の「春」の魚である「ブリ」の捌き方をデモンストレーションしていただき、参加者から感嘆の声があがりました。（その後、刺身に捌いていただき、参加者全員で食しました。）

当日は、13名のお父さん方等が、初対面ながらも和気あいあいと、料理に取り組んでいました。12時を過ぎた頃には、「おだびよ」からお母さんとお子さんも駆けつけ、普段とは違うお父さんの姿に感心しきりでした。

完成した料理を休憩室に移動し、一家団欒でご飯と一緒に食べる姿は、ほほえましい光景でした。参加者からは、「お父さんの使った料理がおいしい」とか「また、このような企画をやってほしい」と言った高評価をいただきました。



ブリのデモンストレーションをする檜山講師



お父さんの調理姿



完成品



一家団欒の食事風景