

旬の地魚を使った男性のための料理教室 概要

日時：平成29年9月2日（土）午前10時～午後1時

場所：川東タウンセンターマロニエ 2階 食の創作室

参加人数：20名

「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「カマス」と「サバ」を食材とした「カマスと生姜の炊き込みご飯」、「サバの酢豚風」、副菜に「レタスと油揚げのさっぱりサラダ」、汁物に「焼きカマスの吸い物」、デザートに「梅ジャムゼリー」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」と「サバカレー」が振舞われました。

始めに、小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会が開発した器具（北条一本抜き器）を用いて、参加者にカマスの骨抜き体験を行って頂き、体験を行った参加者に北条一本抜き器を配布した（20本分）。

なお、各テーブルには、「小田原さかな普及の会」の方が講師に付き添い、「サバの捌き方（三枚おろし）」について指導して頂きました。

参加者からは、「料理の品数が多くて充実していた」、「魚を捌くのは難しかった」等の感想がありました。

また、当日は料理教室の様子をテレビ神奈川が撮影しており、参加者として、カマスの骨抜き体験やかます棒のフライを調理する様子等がレポートされました。

その後、9月4日（月）のテレビ神奈川の番組「猫のひたいほどワイド」において、料理教室の様子が放映されました。

カマスの骨抜き体験をする参加者



サバの三枚おろし



テレビ神奈川取材の様子



完成品

