

## 「旬の魚を味わう会」に関する報告書

日時：平成30年1月19日（金）午前10時30分～午後1時

場所：小田原ガスショールームエコリア

参加人数：11名

（おだわら地産地消の会 スタッフ4名、エコリア スタッフ3名、  
山内水産振興担当部長、水産海浜課 岩本）

### <概要>

食育活動の一事業として、小田原ガス（株）と協力し、「お魚かたりべ」である（有）魚國商店古川社長を講師に迎え、「旬の魚を味わう会」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「おだわら地産地消の会」の方々がサポートに入り、「アジ」を食材とした「アジの煮つけ」、「アジのすり身入り根菜汁」、「アジフライ」を作りました。また、古川講師によるブリの捌き方の実演後、ブリの刺身が参加者に振る舞われました。

始めに、古川講師から参加者へ「ブリの捌き方」と「アジの捌き方」の説明及び実演を行った後、参加者がアジの捌き方体験を行いました。

「小田原さかな普及の会」の講師が参加者に対して付き添っていただき、指導して頂きました。当日は、参加者が、真剣に料理作りに取り組みました。

### <写真>

古川社長による実演（左：アジ、右：ブリ）



参加者によるアジの捌き方体験



料理完成品



以上