

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30年2月3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 集会室201

参加人数：13名、小田原さかな普及の会 スタッフ8名、水産海浜課 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「アジ」と「カマス」を食材とした「アジのごぼうバーグ」、「煮びたし」、汁物に「具たくさん味噌汁”まごはやさしい”小田原セット」、デザートに「牛乳わらびもち」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、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ました（13本）。

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、「アジの捌き方（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が、家に帰って早速やってみようと思う」等の感想がある一方で、「時間がタイトで魚に触れる時間が短かったので、もう少し品数を少なくしても良いのではないか」とのご意見もありました。

カマスの骨抜き体験をする参加者



かます棒のフライ



アジの三枚おろし体験の様子



完成品



「アジなパイ」（残ったアジで作った試作品）

