

<料理講習会について>

日時：平成 26 年 7 月 31 日（水） 場所：福岡市鮮魚市場会館 料理教室
講師：古川クッキングスクール アシスタント・管理栄養士
魚料理ユニット・サカナグミ 佐藤 彰子

新鮮な鰻を一人一尾、大名おろしで三枚におろし、活き造りを作りました。他にも、季節の食材を使用した料理を調理しました。



ちりめん大葉のごはん
とうもろこしのすり流し
鰻の姿造り
鰻のみりん干し
鰻の海鮮サラダ
ほうじ茶プリン

～料理講習会の様子～ 佐藤先生に師範してもらい、楽しく実習・試食を行うことができました。



参加者の感想

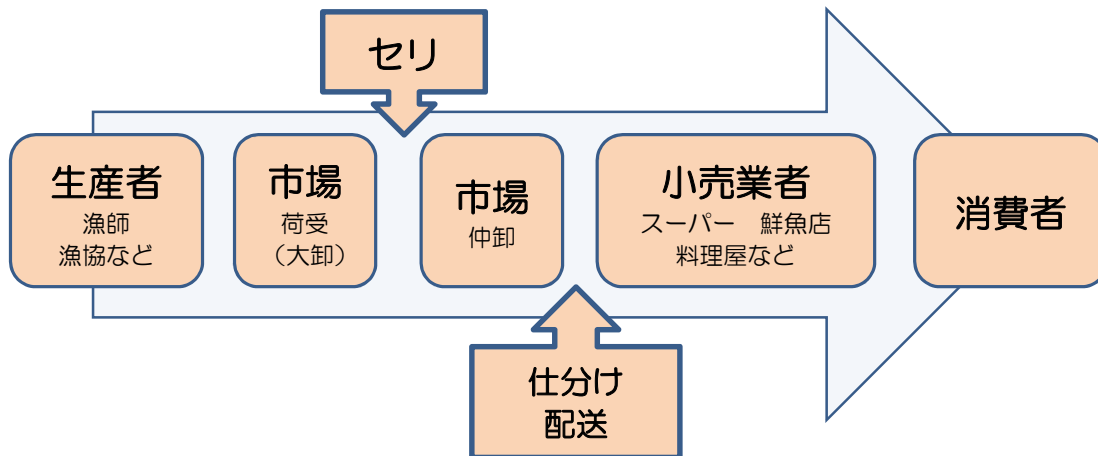
- ・一人一尾さばくというところがよかった。やってみないと、人に伝えられないことが多いので、よい企画だったと思う。
- ・魚を使った調理実習は、学校ではできないが、保護者向けの料理講習会などに活用できると思った。
- ・あまり、自分で魚をさばく機会がなく、切り身や干物などの加工品ばかりになってしまうのですが、今回の体験で少し自信がついた。
- ・丁寧に教えていただいたので、わかりやすかった。さっそく、自宅で子どもと鰻をおろした。
- ・この料理講習会で、体験することの大切さを実感できた。
- ・時間の流れ、調理する品数もちょうどよかった。
- ・「姿造り」が“できた”という達成感は、たくさんの人に経験していただくと、もっと魚を身近に感じてもらえると思った。

<講話について>

日時：平成 26 年 7 月 31 日（水） 場所：福岡市鮮魚市場会館 会議室
講師：株式会社グローバル・シーフーズ代表 三田村 道洋

福岡市の魚事情について～流通から消費まで～

○魚の流通について



○福岡市の魚事情について

- ・対馬海流と親潮がぶつかる玄界灘は、海底が浅く、魚のえさとなるプランクトンやかに、えびが豊富であるため、バラエティにとんだ魚がいる。
- ・福岡の市場（福岡中央卸売市場）は、“生産地の市場”と“消費地の市場”の両方の機能を持っている全国第4位の取り扱い量を誇る、全国でも有数の鮮魚市場である。



参加者の感想

- ・福岡市の現状という形式に絞った講話だったので、とてもわかりやすく、また身近な話題としてとらえることができた。
- ・いつも当たり前のように新鮮でおいしい魚を食べているけど、福岡市は海流などに恵まれた自然環境があるからこそだと知れてよかった。
- ・魚の旬が2回あることやおいしい魚の見分け方など、知らないことが多くあり勉強不足を感じた。
- ・魚の見方が変わった。

