

川さけとイクラを使った料理講習会

日時：令和7年12月4日（木） 9:30～13:30

場所：鶴岡市生涯学習センター 調理室

講師：庄内浜文化伝道師リーダー：佐藤憲三、庄内浜文化伝道師：佐藤憲太郎、新館由紀

スタッフ：杵川ふ化場：佐藤修子、ふ化連：本間理事、桂参事、青山会計主任

概要：料理メニュー：①鮭のごま醤油焼、②ご飯のイクラ乗せ、③柿とリンゴのサラダ

④鮭の三平汁



山形県鮭人工孵化事業連合 理事
山戸漁業協同組合 本間勇一組合長 挨拶



佐藤憲三講師による大型サケの3枚おろし実演
出刃包丁の使い方が参考になりました



恒例のアラのブツ切は女性スタッフの役割
ねらいを定めて出刃を振り上げて---



ストレス発散に出刃を振り落とすスタッフ
振り下ろした出刃が見えません（キャー）！



私が切ったこの切り身いかが？
ちょっとちっちゃいかなあ（ウフフ）



男性参加者も笑顔でこの切り身いかが？



切り身でハイチーズ



本間理事も切り身体験に笑顔で参加



柳葉包丁ですよ～ ノコギリではないですよ～



調理実習スタート前の最後のレシピの確認



調理実習スタート



チンプレーがすばらしい！



ご夫婦の息のあった共同作業でございます



お味はいかが？ 心配そうに見守るお仲間



一人一人ご意見をもらいました。(イクラが美味しかった！ それ料理じゃないですよ～)

【参加者全員笑顔でハイチーズ】



写真集







