

## 川さけとイクラを使った料理講習会

主催：山形県鮭人工孵化事業連合会

日時：令和6年12月6日（金） 9:30～13:30

場所：酒田調理師専門学校 日本料理実習室

講師：庄内浜文化伝道師：3名、スタッフ：栢川ふ化場：3名

料理メニュー

①鮭のごま醤油焼、②つや姫ご飯のイクラ乗せ、③柿とレタスのサラダ、④鮭のちゃんこ



山形県鮭人工孵化事業連合  
高瀬川鮭漁業生産組合 佐藤喜巳夫氏 挨拶



佐藤憲三講師による大型サケの3枚おろし実演  
(恒例の、これは心臓、私は憲三と鋭い冗談を交えて生徒さんを和ませていました)



ストレス発散に出刃を振り落とすスタッフ



鮭の切り身実習：この切り身いかが？



ちょっと、ノコギリみたいにギシギシしないで！



さすがベテラン主婦！ 手際がいいよね



ハイ、ピースで出来上がりいかが？



美味しい最高の笑顔でーす



もくもくとモグモグタイムです



一人一人から感想をいただきました



参加者全員笑顔でハイチーズです



# 令和6年度「川鮭とイクラを使った料理講習会」参加者アンケート結果

令和6年12月6日開催  
山形県鮭人工孵化事業連合会

## ◆参加した方々の属性（以下の（ ）内の数字は人数を示す）

年 齢      30代（0）    40代（1）    50代（2）    60代（7）    70代～（12）

性 別      男性（0）    女性（22）

居住地      酒田市（16）    鶴岡市（5）    庄内町（1）

## Q1 料理教室を何で知りましたか？（複数回答あり）

山形新聞（7）    コミュニティ新聞（10）    誘われたから（5）

## Q2 参加した理由は？

興味があったから（16）    料理を覚えたいから（9）    何となく（0）

その他（鮭が好き、魚を捌きたい、無料でイクラ・鮭が食べられるから）

## Q3 料理講習会の感想はどうですか？

面白かった（21）    普通（0）    つまらなかった（0）

## Q4 料理講習会で美味しかったものは(複数回答可)？

鮭ごま醤油焼き（14）    イクラ丼（17）    ③ 柿とカイワレのサラダ（17）

よくばり庄内産“鮭のちゃんこ”（20）

## Q5 今回習った料理を家庭でもやってみたいですか？（複数回答あり）

やってみたい（22）    特にやろうとは思わない（0）    やりたくない（0）

## Q6 今回の料理講習会に限らず、鮭は好きですか？

好き（20）    料理法による（1）    嫌い（0）

## Q6 どんな鮭料理が好きですか？（複数回答可）

焼き物（18）    ② フライ（9）    ③ 鍋物（8）    ④ その他（0）

## Q7 今後も鮭料理講習会を参加したいですか？

参加したい（22）    どちらともいえない（0）    参加したくない（0）

Q8 ご感想、ご意見を自由に記載してください。

◇下準備本当にありがとうございました。様々なレシピを学ぶことができ感謝です。

◇楽しく、美味しく参加させて頂き本当にありがとうございました。

◇とても楽しく参加しました。

◇大変勉強になりました。

◇庄内地区で3年間に1回でなく何回もやってほしい。

◇とても美味しかったです（イクラ）

◇鮭の色々な料理をもっと教えてもらいたい。サケは大好きです。

◇鮭のおいしさを再認識しました。

◇主婦の方が多いので手際が良く雑談しながら楽しい時間でした。

◇鮭ミンチの食べ方は新発見でした。楽しく、美味しく参加できてよかったです。

◇大変参考になりました。次回も参加したいです。

◇先生のお話も面白く、レシピは大変ためになりました。有難うございました。

◇とても美味しかったです。新しい料理法を学んだので作ってみます。鮭も捌いてみる。いい時間を有難うございました。

◇とても楽しかったです、次回も参加したいです。

◇自分では作れない料理を教わって良かったです。

◇高齢で恥ずかしかったのですが、とても楽しかったです。

◇主人が漁協に勤務していて、私も調理していて興味がありました。