

川さけとイクラを使った料理講習会

場所：酒田調理師専門学校 日本食調理実習室

講師：庄内浜文化伝道師リーダー1名、庄内浜文化伝道師2名

概要：料理メニュー：①鮭のごま醤油焼、②イクラ丼、③柿とセロリのサラダ、④鮭のちゃんこ



山形県鮭人工孵化事業連合会 役員挨拶



講師による「しろさけ」のおはなし



講師による大型サケの3枚おろし実演 生徒のみなさまは尊敬のまなざし！！
(これは肝臓、これが腎臓、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)



年配のお父さん、女性より上手かな？



若いお母さんによる鮭の切り身実習



どう？ 私の「切り身ちゃん」？



仲良く、手際の良い男女混合チーム



ベテランの女性チームのちゃんこ鍋
さすがに段取りはすばやい！



講師の盛り付け、美しいですね。
受講者も見習って盛り付けていました。



鮭のゴマ醤油焼き、柿とセロリのサラダ
鮭のちゃんこ鍋、そしていくら丼でした



受講者だけでなくスタッフも美味しく
いただきました。ごちそう様でした。