

海・山の幸講座(海編) 開催しました！



■日時

平成30年2月17日(土) 9:30~12:30

■場所 香川県漁連漁業研修センター 2階調理実習室

■講師 海鮮料理店主 友澤 敏雄 氏
香川県水産課 鈴木 雄大 氏

香川県漁連漁業研修センターにて、海・山の幸講座(海編)を開催し、9名が受講しました。はじめに、香川県水産課職員 鈴木 雄大氏より、「香川県の水産物と水産業」というテーマで、香川県で行われている漁船漁業や養殖業、今日の食材となるクロダイ(チヌ)についてお話がありました。ノリ養殖の初期に今回の食材であるクロダイの食害が問題となっているそうです。一方ではクロダイは季節によって味覚差が大きいという面白い特徴があり、春は油を加える料理、秋～冬は素材の風味を活かす料理がオススメとのお話に、皆さん興味深く聞いていました。



続いて、友澤 敏雄先生の指導の下、クロダイ(チヌ)を使った料理づくりを体験。メニューは「チヌ飯」「チヌの漁師汁」「チヌの生春巻きと刺身」「コノシロ紅白なます」「カキフライ」「ヒラメのカルパッチョ」を作りました。今日のレシピは香川大学生の 橋本夏帆さん が作成してくれました。

◆料理づくりの様子



完成した品を盛り付ける工夫も教わり、試食をしながら今日の講座の振り返りをしました。プロの料理人に指導されながら普段あまりやらない「魚をさばく」という作業、みんなで協力しあいながら作った達成感に大満足の意見がありました。

講座を振り返って、受講者からは、「魚料理について新たに知る事がいっぱいあった有意義な時間でした。」、「この講座を大人だけを対象に行うでなく、小中学生に出前講座として行ってはどうか。未来を担う人に学んでほしい。」との声が上がりました。

最後に県環境管理課職員より、まとめとしてかがわの「里海」づくりのお話がありました。