

第20回オホーツクお魚普及・調理講習会の開催

去る、10月9日(土)旭川大学女子短期大学部において、若杉研究室の学生44名と本会・北見地区漁青連・同女性連共催のお魚普及講習会が開催された。

講習会では、秋さけのさばき方・さけ鍋・さけのホイル焼き・イクラの醤油漬け・ほたての貝殻外し・ほたてのオリーブオイル煮を漁青連・女性部のお兄さん・お母さん方から調理方法を習い、学生が真剣に調理実習を行った。



出来上がった料理は、昼食会として参加者86名全員で美味しく頂き、最後に学生の代表者から、さけとほたての調理が初めてであり良い経験となった又、今後は積極的にお魚料理に挑戦したいとの感謝の挨拶があった。

