

今年度 8 回目の 「食育・魚食普及研修会・料理教室事業」を開催



平成 24 年 1 月 24 日（火）、13:30 から札幌エルプラザ料理実習室において、石狩・志管内漁業士会とコープさっぽろとの共済で「お母さんの水産教室」を実施しました。集まっていたいただいた人は、魚料理に興味のあるコープ所属会員 36 名です。

当初、定員 30 名で募集しましたが、予想を上回る申し込みがありましたので、6 名増員としました。

漁業士会の上山漁業士と当会の山中常務の挨拶の後、後志総合振興局の森さんがニシンやホタテに関わる講義を行いました。その後、メインプログラムであるホタテのむき方、ニシンの下ろし方などの実習をしてもらいました。ほとんどの方が主婦ですが、ニシンなどの魚を下ろした経験がない人が多く、大変勉強になったようです。



作った料理はホタテの刺身、ホタテの辛子マヨネーズあえ、ニシンの刺身及びニシンの唐揚げで、美味しそうにできあがりしました。試食中に「何が美味しいですか？」と尋ねたところ、各班すべてでニシンの刺身が美味しいという回答でした。一般家庭では、ニシンの刺身を作ることがなく、さらに食べたことも無い人が多く、今日の教室は非常に貴重な体験だったようです。