

オホーツクお魚普及・調理講習会を旭川市で開催

平成 24 年 10 月 20 日（土）、旭川大学短期大学部で学生を対象として「オホーツクお魚普及・調理講習会」を北見地区漁協青年部と女性部との共催で開催しました。



北見地区漁協青年部連絡協議会会長の挨拶

45 名の学生を前に北見地区漁協青年部連絡協議会の國分会長と当会小島から挨拶を行った後、青年部部員によりサケ捌きとホタテガイ殻剥きのデモを行いました。

その後、学生達は各調理台でデモを参考にサケ捌きとホタテガイ殻剥きに挑戦しました。料理に関わる学部 of 学生らしく、なかなか上手な包丁捌きでした。



サケの捌き方実演



ホタテの殻剥きの実演

今回のメニューはサケのあら汁、あんかけサケ唐揚げ、イクラの醤油漬けおよびホタテガイのチリソースで、事前に前処理していた野菜などを使って青年部、女性部の指導の下料理実習を行いました。



サケの捌きに挑戦する学生達

実習後には昼食を兼ねた試食会を行いました。皆さん満足な顔をしていました。とくに、ホタテチリソースは人気で、美味しいを連発していました。

やっぱり

楽しい試食

