

## オホーツクお魚普及・調理講習会を旭川市で開催しました！

平成 25 年 10 月 19 日（土）に旭川大学短期大学部で学生を対象に「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。

学生 47 名の参加を得て通算 23 回目を数えるオホーツクの地魚を使った歴史ある講習会の開催です。

最初に北見地区漁協青年部連絡協議会の國分会長と当会木村から開催挨拶を行った後、青年部の講師から秋鮭の捌きとホタテの剥き方をユーモアを交えた説明で教えてもらった学生さん達、ホットな雰囲気の中、熱心にメモを取りながら講習会がスタートしました。



サケの捌き方実習



ホタテの剥き方実習



捌きの出来に満足

本日のメニューは秋鮭のアラ汁、鮭ザンギのあんかけ、イクラの醤油漬けとホタテのチリソースに決め、12 班に分かれて各班に青年部、女性部の講師が張り付いて調理実習を行いました。



レシピどおり出来上がり

学生さんの包丁裁きも見事で約 2 時間の調理により立派な献立が出来上がり、講師陣と一緒に調理の出来栄え談義を交えての昼食となりました。



楽しい試食

最後は、國分女性連会長から今回の調理講習会を契機に魚介類の調理に挑戦してみてくださいと挨拶し終了しました。



女性連会長の挨拶