

調理実習～地場産魚介類の3枚おろし～ 報告

1 日時 平成 26 年 11 月 29 日 (土) 9:00～12:00

2 会場 トキのむら元気館

3 講師 有限会社「味彩」伊藤 哲夫 様 (写真)

3 参加人数 13 名

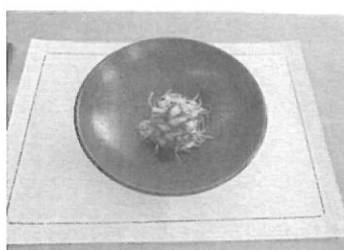
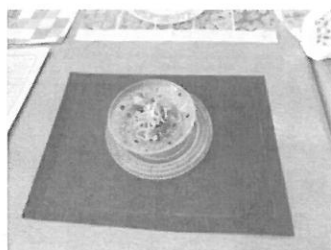
4 内容 a) 鯆のさばき方と調理法の習得

当日水揚げされた新鮮な大アジを使って、刺身、なめろう、お吸い物を作りました。さばき方にも幾通りの方法があることや皮を簡単にきれいに剥く方法を学びました。



b) 講師による盛り付け方の実演

盛り付け方の実演では、「和」の食器だけでなく、ガラスの器やランチョンマットを使った盛り付け等、料理の見せ方、演出についても教えていただきました。



5 会員の感想と今後について

研修会終了後に行ったアンケートでは、「とても興味のある魚の卸方をわかりやすく、楽しく教えていただきよい時間となりました。」「若い会員の方が増えたので魚の実習は今後の役に立つと思う。」「プロの技術をいろいろと教えていただき大変勉強になった。」などとても有意義だったと回答されているかたが多かったです。調理実習だと参加しやすいという声も多く、今後の研修会を計画する際の参考にしたいと思います。