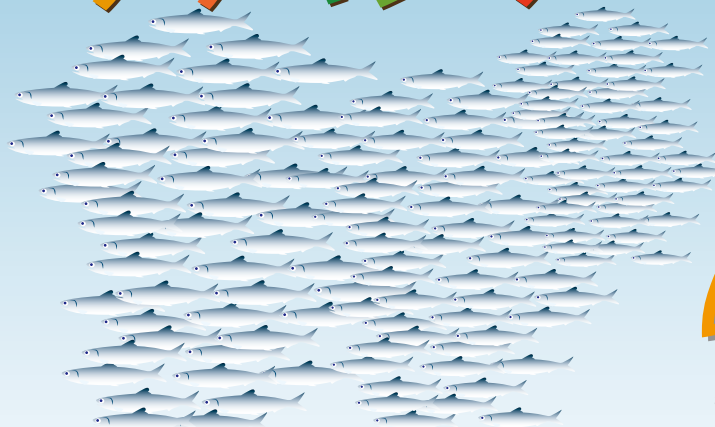


味わって知る表浜

地産地消 クッキング



地元の海で捕れたものを
美味しく頂きたい!



今回のメニュー

- ・オイルサーディン
- ・温野菜
- ・ハウス茄子料理
- ・オイルサーディンのパスタ

オイルサーディン 10尾ほどが入る容器をご持参下さい。

日時 **2010年6月19日(土)**
 時間 **午前10:00 ~ 午後2:00**
 場所 **田原市神戸市民館内** 農村環境改善センター 1F 調理室
 ゲスト **鶴寄直文氏 愛知県水産試験場**
 定員 **30人** (要申し込み 6月14日まで)
 参加費 **2,000円** (材料代他)



海の米とも言える鰯、遠州灘沿岸では干鰯(魚肥)の生産が盛んだった頃、砂浜には鰯を干した光景がよく見られました。当時、この地域では多くの方が半農半漁で生計を立てており、余った魚類(特に鰯)で作る干鰯がこの地域からも流通していました。その頃、近海ではカツオもよく捕れたそうです。鰯が捕れなくなったと言われる近年、海の恵みの基本である地元の鰯を美味しく頂くため、今回はオイルサーディンに挑戦します。不況が続く中、家庭を助ける安価な鰯は、「よわし(弱し)」と言われるほど、傷みが早く、新鮮なものを家庭で調理することはなかなか出来ません。第1回に引き続き、愛知県水産試験場からゲストをお招きしお話を聞きますが、新鮮な鰯もご準備頂きます。新鮮な鰯で作るオイルサーディンは、最高ですよ!是非、ご参加下さい。

今回の材料: イワシ・ハウス茄子他地元野菜

持ち物: エプロン/オイルサーディン 10尾ほどが入る容器

お申し込み方法:

FAX、メールのいずれかで、お名前と住所、電話番号、年齢、魚がさばけるか否か(グループ分けに必要)を記入して右記までお申し込み下さい。

主催: NPO法人表浜ネットワーク / 谷ノ口里浜里山育成会
 : 伊勢・三河湾流域ネットワーク
 連絡先: 豊橋市寺沢町睦美 665-12
 (TEL/FAX) 0532-21-1192
 (Mail) office@omotehama.org