

赤かぶ大学 2019



～後世に伝えたい先人の知恵～ 温海地域の旬の食文化

10月1日(火)

時間◆9:00～15:00

場所◆米子漁港

温海温泉林業センター

昼食!! クロダイを使った

お料理 4品

第4回 秋の食文化②

～温海のとれたて鮮魚“クロダイ”を使った魚料理体験～

◆漁港を見学しながら温海(米子漁港)で行われている漁法について学びました。

◆鶴岡市の魚でもある“クロダイ”の歴史について触れながら、魚の捌き方や魚料理を学び、魚づくしの昼食をいただきました。



米子漁港を見学中!
水揚げされた鰯を見ることが出来ました♪

鶴岡市の魚“クロダイ”
について学びました!



クロダイの味に舌鼓を打ちながら
楽しい昼食となりました!



講師：粕谷雅昭さん
NPO 法人おけさ会会長



とれたてを
味わいました!



しゃぶしゃぶ、あら炊き、カルパッチョ♪
“クロダイ”の旨味が溶け込んだお出汁を
使って、シメに雑炊をいただきました♪

◆問い合わせ先◆

鶴岡市温海戊 577 番地 1 (温海ふれあいセンター内)

温海生涯学習振興会 ☎ 43-4411 📠 43-4427

主催：鶴岡市教育委員会(温海) 実施主体：温海生涯学習振興会

