

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”的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！



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！

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！



しゃぶしゃぶ、あら炊き、カルパッチョ♪
“クロダイ”的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

