

第4回開催レポート

「あつみ温泉たちばなや料理長に学ぶ」

地元野菜を使った料理教室

赤かぶ大学 2020

十月七日、第四回赤かぶ大学が
開催された。この日、受講生
二十名は鶴岡市あつみ温泉の旅
館「たちばなや」を訪れ、齋藤
聴氏（たちばなや取締役調理
長）の講話と地元食材を使った
料理について実演を見学した。
地元野菜である「温海かぶ」の
漬け方についてかぶの切り方や
調味料の分量等を学んだ。温海
近海で水揚げされた鱸をつかっ
た「魚の構造」「おろし方・盛
り付け方」について実演を交え
た講話を受講生はメモを取りな
がら傾聴していた。
昼食は実演でおろした鱸の薄
造りをはじめ、地元食材をふん
だんにつかったメニュー。受講
生は、料理を目で楽しみつつ地
元食材の味わいと洗練された料
理の腕に感動しながらこの日の
講座をしめくくった。



たちばなや取締役調理長
齋藤 聴 氏

①座学の様子

②魚のおろし方実演

③体験の様子

④地元の食材を
活かした昼食

⑤質疑応答の様子

