

平成29年度庄内浜文化伝道師講座

H29.11月下旬 ~ H30.3月

19	団体名	山形勤労者福祉サービスセンター	日付	平成29年11月19日(日)
	会場	山形市保健センター	人数	大人21名
	講師	五十嵐安治		
	内容(メニュー)	小鯛の酒蒸し・湯引き、鮭とイクラの親子丼、ハタハタの湯上げ、女ガニの味噌汁		



20	団体名	大寺公民館	日付	平成29年11月23日(木)
	会場	大寺公民館	人数	大人17名
	講師	岡崎 淳、佐藤 剛、高橋美代子		
	内容(メニュー)	庄内おぼこサワラの炙り刺身、ワラサの刺身、アンコウの肝和え、カナガシラの天ぷら、タコの柔らか煮、あら汁		
	状況	話題のブランド魚「庄内おぼこサワラ」は特別メニュー。タコの柔らか煮には大根の絞汁や小豆を使用。		



21	団体名	斎地区自治振興会	日付	平成29年11月26日(日)
	会場	鶴岡市斎コミセン	人数	大人16名
	講師	五十嵐安治、佐藤 剛、五十嵐 徹		
	内容(メニュー)	イナダの刺身、イナダの照り焼き、鯛飯、ハタハタの湯上げ、カナガシラの味噌汁		
	状況	男の料理教室。講師の指導の下、豪華なお膳に。		



22	団体名	天真幼稚園	日付	平成29年11月28日(火)
	会場	天真幼稚園	人数	大人24名、園児188名
	講師	佐藤憲三、星川恵美、阿部俊行、後藤登美、後藤裕美、佐藤明美		
	内容(メニュー)	鮭のホイル包み蒸し(味噌マヨネーズ味)、おにぎり(鮭・おかか・梅干し・のり)		
	状況	食育教室。鮭のお話、伝道師による解体実演後、園児たちも魚を切り、ホイル蒸し作りに挑戦。また好きな具材を入れておにぎり作りにもチャレンジ。		



23	団体名	若浜保育園	日付	平成29年12月5日(火)
	会場	若浜保育園(酒田市)	人数	大人8名、園児62名
	講師	佐藤憲三、阿部俊行、星川恵美		
	内容(メニュー)	鮭のホイル包み蒸し(味噌マヨネーズ味)		
	状況	食育教室。鮭のお話、伝道師による解体実演後、園児たちも魚を切り、野菜をちぎりホイル蒸し作りに挑戦。		



24	団体名	やまがたイグメン共和国	日付	平成29年12月10日(日)
	会場	山形市保健センター	人数	大人23名、子供25名
	講師	板坂竜彦、佐藤千秋		
	内容(メニュー)	鯛飯、ノドグロの塩焼き、ウマヅラハギの刺身、魚汁(ウマヅラハギ、キツネタラ、ケムシカジカ)、ほうれん草のお浸し、焼きリンゴアイス添え		
	状況	親子(父・子)魚料理教室。庄内の珍しい魚も取り揃え、見て、触って、楽しくクッキング。子供にはパパさん達の絵本の読み聞かせ付き。		



25	団体名	余目第三公民館	日付	平成29年12月12日(火)
	会場	庄内町余目第三公民館	人数	大人20名
	講師	相田満春、佐藤 剛		
	内容(メニュー)	アンコウ汁、ワラサの刺身、ワラサのもみじ煮、ワラサ大根		
	状況	高齢者事業。魚が好きな世代ではあるが、アンコウは食べ慣れないということで、とても興味を持って伝道師の技を見学。あらためて魚の美味しさを知る講座になった。		



26	団体名	鶴岡市中央児童館	日付	平成30年1月7日(日)
	会場	鶴岡市中央児童館	人数	大人50名、子供50名
	講師	手塚太一、佐藤 寛		
	内容(メニュー)	寒鱈汁		
	状況	シーズン最初の寒鱈まつりと銘打ち、幼いうちから郷土の食材と味に親しんでもらおうと児童館が企画。クイズを出しながら庄内の魚食文化などを解説。目の前で大きなタラをさばき、雄雌の違いや肝臓、卵、白子、胃袋などについても説明を加えた。		

27	団体名	男の料理教室OB会	日付	平成30年1月18日（木）
	会場	酒田市民健康センター	人数	大人14名
	講師	本間公輝、渡部孝太郎、玉谷貴子		
	内容(メニュー)	小鯛の姿造り、小鯛バター焼き香梅ヨーグルトソース色彩り野菜、うしお汁		
	状況	男の料理教室。スーパーでもお手頃な小鯛を使って、色彩りもきれいなお料理に。鳥海高原ヨーグルトの濃厚な味と梅干しを組み合わせさせたソースも好評。		



28	団体名	山形学院高等学校	日付	平成30年1月23日（火）
	会場	山形学院高等学校	人数	食物調理科2年生 94名
	講師	阿部幸雄、佐藤 剛、高橋美代子		
	内容(メニュー)	アジのたたきカルパッチョ風、カナガシラ味噌汁		
	状況	うめぜ！庄内のごつつお教室⑤ カナガシラは初チャレンジ。処理が少し大変だったが、味噌汁は美味しく完成。アジは一度授業でも体験済み。きれいに仕上がりました。		



29	団体名	浜田小学校5年PTA	日付	平成30年2月3日（土）
	会場	酒田市立浜田小学校	人数	5年生19名、大人19名
	講師	石寺憲和、佐藤 剛、関野勇美		
	内容(メニュー)	アンコウ汁、タコ飯、地魚お刺身		
	状況	出張お魚教室①。5年生親子行事。アンコウ(15Kg)の吊るし切りは親子ともに熱心に観察。お魚教室ということで、講師よりウマヅラ、ホウボウ、ソイ、マダイなど地魚の説明を受け、実際に捌き体験。		



30	団体名	好菜会	日付	平成30年2月5日(月)
	会場	庄内町余目第一公民館	人数	大人13名
	講師	須田剛史		
	内容(メニュー)	寒鱈汁、寒鱈の野菜あんかけ(中華風)、子漬け		
	状況	今回の講座は、レシピはあらかじめ用意せず、料理のコツ、魚の扱い方などを講師が口頭で説明し、参加者はメモを取りながら進めていくスタイルで実施。		



31	団体名	酒田市食改本榎栄養学級	日付	平成30年2月6日(火)
	会場	酒田市本榎コミセン	人数	大人13名
	講師	石寺憲和、伊藤しず子		
	内容(メニュー)	寒鱈汁、寒鱈唐揚げあんかけ、イカ刺し		
	状況	男の料理教室。鱈とイカでボリューム満点の男の料理に。		



32	団体名	たつのこ保育園	日付	平成30年2月7日(水)
	会場	たつのこ保育園(山形市)	人数	大人10名、園児70名
	講師	板坂竜彦、佐藤千秋		
	内容(メニュー)	寒鱈汁		
	状況	食育教室。鱈の生態について説明し、実際に見て触れて子供たちも興味津々。また、調理のほか、伝道師による絵本の読み聞かせも行い、充実した内容に。		

33	団体名	高瀬小学校母親委員会	日付	平成30年2月8日(木)
	会場	山形市立高瀬小学校	人数	大人25名、生徒25名(6年生)
	講師	須田剛史、後藤 薫、高橋伸明(普及指導員)		
	内容(メニュー)	寒鰯汁、地魚お刺身、大羽カレイの蒸し焼き、白子の天ぷら等		
	状況	出張お魚教室②。「庄内浜の旬のお魚を学ぶ」という企画で、学校及び母親委員会の協力をいただき実施。はじめに普及指導員より庄内浜の魚について、実際に魚を並べながら解説。そのあと伝道師による捌きの実演を見学し、生徒たちも自らイカをさばき、刺身作りに挑戦。		



34	団体名	鶴岡市立豊浦小学校	日付	平成30年2月13日(火)
	会場	豊浦小学校	人数	大人8名、生徒42名(5・6年生)
	講師	由良漁業者(佐藤一規ほか)及び浜のお母さん 7名、佐藤 剛(マイスター)		
	内容(メニュー)	寒鰯汁、鰯の子炒り		
	状況	出張お魚教室③。～寒鰯を見て・触れて・学ぼう!～と題して、由良の漁師によるお魚出前教室を開催。底曳網漁業の仕事について漁師の一日の流れやDVD上映により説明を受けた後、鰯の解体を見学。また、実際に捌きを体験し、地元のを堪能した。		



35	団体名	山形市東沢コミセン	日付	平成30年2月14日(水)
	会場	山形市東沢コミセン	人数	大人17名
	講師	五十嵐安治、佐藤 剛		
	内容(メニュー)	ヤリイカ印籠詰め、ヤリイカ天ぷら、ヤリイカ刺身、鱈のどんがら汁、鱈の菊ワタ、鱈のムニエル		
	状況	男の料理教室。酢飯を使ったイカの印籠詰めや天ぷらの衣にビールを使うなど、メニューも楽しめるものに。色々な魚情報も勉強になったようです。		



36	団体名	東根市神町地区食生活改善推進委員会	日付	平成30年2月16日(金)
	会場	東根市神町公民館	人数	大人41名
	講師	本多寿賀子、赤塚信子、相原晋一		
	内容(メニュー)	寒鱈汁、鱈のフライ タルタルソースがけ、タラの子炒り、ヤリイカの刺身		
	状況	うめぜ！庄内のごっつお教室⑥ たくさんの方に参加いただき、4本の鱈もきれいに完食。人数が多かったため、鱈の解体や捌きが見えなかったとの声もあり。		



37	団体名	鶴岡市錦町公民館	日付	平成30年2月17日(土)
	会場	鶴岡市錦町公民館	人数	大人7名、子供4名
	講師	齋藤亮一、後藤登美		
	内容(メニュー)	寒鱈汁、鱈のさっと昆布締め松前ご飯、鱈とキノコのホイル包み、白子土佐酢ゼリー掛け		
	状況	町内会の公民館の調理場であったため、ある程度下準備をしたものを講師が持参。地域の学生も参加して、地物鱈の美味しさをあらためて実感。		



38	団体名	舟形町	日付	平成30年2月20日(火)
	会場	舟形町保健センター	人数	大人15名
	講師	渡部孝太郎、佐藤 剛、玉谷貴子		
	内容(メニュー)	鯛の松皮造里グレープ釜盛り、鯛の蒸物 香草ソース、鯛潮汁		
	状況	男の料理教室。鯛の下ろし方に戸惑いながらも、フルーティーな鯛料理に満足。雪かきで大変な中、ちょっとご褒美のような御馳走となりました。		



39	団体名	庄内浜魚食愛好会	日付	平成30年3月7日(水)
	会場	三川町公民館	人数	大人20名
	講師	阿部幸雄、佐藤 剛		
	内容(メニュー)	鯛の松皮造里グレープ釜盛り、鯛の蒸物 香草ソース、ヤリイカの刺身、鯛潮汁		
	状況	アフター5、仕事帰りの料理教室。お腹を空かせながらもみんなで協力してお魚さばきに挑戦。講師の包丁の選び方や研ぎ方などの話にも盛り上がったようです。		

40	団体名	三瀬保育園	日付	平成30年3月8日(木)
	会場	三瀬保育園	人数	大人15名、園児60名
	講師	石塚 亮		
	内容(メニュー)	アンコウ汁		
	状況	食育教室。アンコウについてのお話し。アンコウの解体を見学し、子供たちも興味津々。実際に見て触れて浜の味を美味しくいただきました。		

