

# 平成29年度庄内浜文化伝道師講座

H29.4月 ~ 11月中旬

|   |          |                     |    |               |
|---|----------|---------------------|----|---------------|
| 1 | 団体名      | みなみマーノ保育園           | 日付 | 平成29年5月30日(火) |
|   | 会場       | みなみマーノ保育園(横浜市)      | 人数 | 大人20名、園児20名   |
|   | 講師       | 滝川義朗                |    |               |
|   | 内容(メニュー) | 庄内浜のお話と鯛つみれ作り(つみれ汁) |    |               |

|   |          |                             |    |                 |
|---|----------|-----------------------------|----|-----------------|
| 2 | 団体名      | 遊佐小学校                       | 日付 | 平成29年6月15日(木)   |
|   | 会場       | 西浜キャンプ場(遊佐町)                | 人数 | 大人7名、生徒44名(5年生) |
|   | 講師       | 佐藤憲三、上野真理、星川恵美              |    |                 |
|   | 内容(メニュー) | メバル・ヒラメ・カレイのホイル焼き、イカ焼き      |    |                 |
|   | 状況       | 5年生の野外活動の一つとして自分たちで魚さばきに挑戦! |    |                 |



|   |          |   |    |                 |
|---|----------|---|----|-----------------|
| 3 | 団体名      | 鶴岡市第4学区コミュニティ振興会・鶴岡ガス                   | 日付 | 平成29年6月27日(火)   |
|   |          |   | 人数 | 大人21名           |
|   | 会場       | 鶴岡市第4学区コミセン                             | 講師 | 五十嵐安治、佐藤剛、井上志慈子 |
|   | 内容(メニュー) | アジの刺身、口細カレイの開き天ぷら、ツ바이貝の味付、鯛めし、カナガシラのみそ汁 |    |                 |
|   | 状況       | 男の料理教室。口細も開いて天ぷらに。                      |    |                 |



|   |          |                                       |    |               |
|---|----------|---------------------------------------|----|---------------|
| 4 | 団体名      | 三瀬地区食生活改善推進協議会                        | 日付 | 平成29年6月28日(水) |
|   | 会場       | 鶴岡市三瀬コミセン                             | 人数 | 大人22名         |
|   | 講師       | 石塚 亮、石塚姫登美                            |    |               |
|   | 内容(メニュー) | カナガシラの南蛮漬け、口細カレイの煮付け、スズキの揚げ出しの吸い物     |    |               |
|   | 状況       | だしの取り方や隠し包丁、揚げ出しの油抜きなど料理のコツについて丁寧に説明。 |    |               |



|   |              |   |    |              |
|---|--------------|---|----|--------------|
| 5 | 団体名          | 置賜農業高等学校  | 日付 | 平成29年7月5日(水) |
|   | 会場           | 置賜農業高等学校  | 人数 | 生徒18名(高校3年生) |
|   | 講師           | 五十嵐安治、佐藤 剛  |    |              |
|   | 内容<br>(メニュー) | イナダお弁当用一品(①塩焼きごま油風味②カレー味ムニエル、③竜田揚げ南蛮漬け④角煮⑤なめろうハンバーグ) イナダの刺身、漬け丼、あら汁、モズク |    |              |
|   | 状況           | 園芸福祉科フードデザイン系3年生。イナダを各自1尾ずつ三枚におろし、お弁当の一品を選び調理。                          |    |              |



|   |              |   |    |               |
|---|--------------|---|----|---------------|
| 6 | 団体名          | 南陽市食生活改善推進員連絡協議会  | 日付 | 平成29年7月20日(木) |
|   | 会場           | 南陽市健康長寿センター   | 人数 | 大人30名         |
|   | 講師           | 渡部孝太郎、佐藤 剛、玉谷貴子   |    |               |
|   | 内容<br>(メニュー) | アジの文化揚げ、アジの甘酢味噌和え、イカ印籠焼き肝ソース、イカと焼き野菜の梅肉ソース                                      |    |               |
|   | 状況           | 薄くした食パンの上に三枚おろしにした鰹、大葉、いんげんを入れ、小麦粉をまぶし油であげた鰹の文化揚げや様々な野菜を詰めたイカ印籠焼きのアイデアに参加者も大満足。 |    |               |



|   |          |                                |    |               |
|---|----------|--------------------------------|----|---------------|
| 7 | 団体名      | 鶴岡市食生活改善推進協議会<br>櫛引地域          | 日付 | 平成29年7月25日(火) |
|   | 会場       | 櫛引公民館                          | 人数 | 大人20名         |
|   | 講師       | 岡崎淳、後藤登美                       |    |               |
|   | 内容(メニュー) | イカめし、イカの塩辛、アジフライ、アジのマリネ、アジの吸い物 |    |               |
|   | 状況       | 今回のイカめしは炊き込み。イカの即席塩辛もとても簡単に。   |    |               |



|   |          |   |    |              |
|---|----------|---|----|--------------|
| 8 | 団体名      | 天童市食生活改善推進協議会   | 日付 | 平成29年8月1日（火） |
|   | 会場       | 天童市健康センター   | 人数 | 大人51名        |
|   | 講師       | 渡部孝太郎、佐藤 剛、遠田明美、相原晋一  |    |              |
|   | 内容(メニュー) | イカソーメン、若布と甘鯛の冷鉢、アジの薬味ポン酢しょう油添え、モズク味噌椀   |    |              |
|   | 状況       | うめぜ！庄内のごつつお教室事業① 甘鯛、鰯のさばきに時間がかかるも、出来上がりに皆満足の様子。天童市のリーダー研修会ということで、庄内の漁模様についても水産振興課より講話を盛り込んだ内容に。 |    |              |



|   |          |   |    |              |
|---|----------|---|----|--------------|
| 9 | 団体名      | 西川町食生活改善推進協議会   | 日付 | 平成29年8月3日（木） |
|   | 会場       | 西川町保健センター   | 人数 | 大人20名        |
|   | 講師       | 齋藤亮一、玉谷貴子   |    |              |
|   | 内容(メニュー) | スルメイカ刺身、イカと夏野菜のワタ焼き、メバルの煮付け、えげしと茄子・茗荷の味噌汁                 |    |              |
|   | 状況       | うめぜ！庄内のごつつお教室事業② イカとメバルを使った夏メニュー。イカの皮むきは大変でも、やはり刺身はとても好評。 |    |              |



|    |          |  |    |              |
|----|----------|--|----|--------------|
| 10 | 団体名      | 酒田市栄養教諭・学校栄養士協議会                                   | 日付 | 平成29年8月9日（水） |
|    | 会場       | 港南学区コミュニティ防災センター                                   | 人数 | 大人10名        |
|    | 講師       | 石寺憲和、佐藤 剛  |    |              |
|    | 内容(メニュー) | タコ飯、赤ソイの唐揚げ、沖ギスのすり身味噌汁                             |    |              |
|    | 状況       | 小学校の給食メニューに活用できれば。栄養教諭の先生方、調理師の方も伝道師より料理のコツを学びました。 |    |              |



|    |          |                                |    |               |
|----|----------|--------------------------------|----|---------------|
| 11 | 団体名      | 浜田地域食生活改善推進協議会                 | 日付 | 平成29年9月29日（金） |
|    | 会場       | 酒田市浜田コミュニティ防災センター              | 人数 | 大人20名         |
|    | 講師       | 岡部英樹、佐藤明美                      |    |               |
|    | 内容(メニュー) | ハタハタの唐揚げ、カレイのエスニックムニエル、カレイの煮付け |    |               |
|    | 状況       | 季節の野菜もたっぷりを使い、彩鮮やかに仕上がりに。      |    |               |



|    |          |   |    |               |
|----|----------|---|----|---------------|
| 12 | 団体名      | 富士見小学校6学年PTA  | 日付 | 平成29年9月30日（土） |
|    | 会場       | 酒田市立富士見小学校  | 人数 | 大人19名、生徒19名   |
|    | 講師       | 須田剛史、佐藤 剛、佐藤善友  |    |               |
|    | 内容(メニュー) | 海鮮太巻き寿司、カレイのホイル包み焼き、アンコウ汁   |    |               |
|    | 状況       | 6学年の親子レク。アンコウのつるし切りには子どもだけでなく親も釘付け。真鯛やワラサも伝道師と一緒にさばき体験。刺身にしたものは酢飯と一緒に太海苔巻き作り。 |    |               |



|    |          |  |    |                |
|----|----------|--|----|----------------|
| 13 | 団体名      | 金山町  | 日付 | 平成29年10月20日（金） |
|    | 会場       | 金山町中央公民館   | 人数 | 大人20名          |
|    | 講師       | 阿部幸雄、遠田明美  |    |                |
|    | 内容(メニュー) | 鮭のホイル焼き、鮭の煮付け、はらこ飯、鮭のあら汁   |    |                |
|    | 状況       | うめぜ！庄内のごっつお教室事業③ 秋鮭を使ったメニュー。イクラのほぐし方や料理の味付けについても講師より丁寧に説明。ホイル焼きは塩麹味。 |    |                |



|    |          |   |    |                    |
|----|----------|---|----|--------------------|
| 14 | 団体名      | 庄内町立余目第一幼稚園                                       | 日付 | 平成29年10月26日(木)     |
|    | 会場       | 余目第一幼稚園   | 人数 | 大人10名、園児66名(4,5歳児) |
|    | 講師       | 佐藤憲三、工藤範子、阿部俊行                                    |    |                    |
|    | 内容(メニュー) | 鮭のホイル蒸し   |    |                    |
|    | 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。 |    |                    |



|    |          |   |    |                |
|----|----------|---|----|----------------|
| 15 | 団体名      | 鶴岡市大山自治会  | 日付 | 平成29年10月26日(木) |
|    | 会場       | 鶴岡市大山コミュニティセンター                                       | 人数 | 大人16名          |
|    | 講師       | 石塚 亮、渡部秀一   |    |                |
|    | 内容(メニュー) | 鮭の南蛮漬け、鮭の揚げ出しの吸い物、ハタハタのしょうゆ漬け焼き、ハタハタの湯揚げ、イワ汁(しょうゆ仕立て) |    |                |
|    | 状況       | 男の料理教室。講師の手ほどきで、素敵な秋の御膳に。                             |    |                |



|    |          |   |    |               |
|----|----------|---|----|---------------|
| 16 | 団体名      | 山辺高等学校  | 日付 | 平成29年11月2日(木) |
|    | 会場       | 山辺高等学校  | 人数 | 生徒40名(食物科2年生) |
|    | 講師       | 阿部幸雄、佐藤 剛、阿部俊行  |    |               |
|    | 内容(メニュー) | イナダのカルパッチョ、イナダの漬け丼、大根と柿のなま酢、あら汁                                     |    |               |
|    | 状況       | うめぜ！庄内のごっつお教室事業④ 生徒が各自でイナダ1尾をさばき、ボリュームたっぷりメニュー。講師の飾り切りを生徒たちも真似る場面も。 |    |               |





|    |          |   |    |                      |
|----|----------|---|----|----------------------|
| 17 | 団体名      | 酒田市浜田保育園  | 日付 | 平成29年11月8日(水)        |
|    | 会場       | 浜田保育園   | 人数 | 大人20名、園児80名(うち年長16名) |
|    | 講師       | 佐藤憲三、工藤範子、星川恵美  |    |                      |
|    | 内容(メニュー) | 鮭のホイル蒸し   |    |                      |
|    | 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。小さい子たちも鮭に触れて驚きの様子。 |    |                      |



|    |          |   |    |                      |
|----|----------|---|----|----------------------|
| 18 | 団体名      | 酒田市松陵保育園  | 日付 | 平成29年11月14日(火)       |
|    | 会場       | 松陵保育園   | 人数 | 大人20名、園児80名(うち年長19名) |
|    | 講師       | 佐藤憲三、星川恵美、土門蓮子  |    |                      |
|    | 内容(メニュー) | 鮭のホイル蒸し焼き、鮭のカップ焼き(みそマヨ味)  |    |                      |
|    | 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、野菜をトッピング。年長さんはホイル焼き、年中、年少は同じカップ具材を焼き。 |    |                      |



※以降の講座はまた次号にてお知らせします。