

# 真鯛の魚醤

## 造り出前講座

6月29日(日)

会場：酒田市総合文化センター

対象：一般市民

定員：魚醤造りは先着20人

費用：材料費として1,000円

内容：

魚醤講座の予定：

- ・第1回 6月29日(日) 真鯛
- ・第2回 12月18日(木) 鰯
- ・第3回 2月12日(木) 寒鰯

※魚醤造りリーダー養成員  
を別枠で募集します。別紙  
をご参照ください。

- 9:00 講座内容の説明、準備
- 9:45 世界の魚醤を試食
- 10:00 講演「飛島の塩辛について」  
飛島漁村文化研究会  
代表 岸本誠司氏
- 10:45 真鯛の魚醤造り  
酒田沖で捕れた真鯛を使用。  
一人2kgの魚醤を製造。  
☆半分は持ち帰り可能
- 12:30 お昼試食コーナー
  - 海鮮焼きそば
  - こあみの魚醤
  - 飛島産のイカ刺
  - 魚醤お茶漬け
- 13:15 意見交換会  
次回講座説明
- 14:00 後片付け
- 14:30 閉会、解散



申込：6月27日(金) 守屋まで  
Tel :0234-25-2817  
Fax:0234-25-2820

Email:[moriya-m@purple.plala.or.jp](mailto:moriya-m@purple.plala.or.jp)

HP:<http://kankyounpo.org>

主催 NPO法人 みなと研究会

この資料は、酒田市公益活動支援補助金で作成しました。