

鰯の魚醬造り 出前講座

12月18日
(木)

会場：酒田市総合文化センター

対象：一般市民

定員：魚醬造りは先着20人

内容：

9:00 講座内容の説明、準備

9:45 世界の魚醬を試食

10:00 講演「飛島の塩辛について」
飛島塩辛造り漁業者

10:45 鰯の魚醬造り
酒田沖で捕れた鰯を使用
一人2kgの魚醬を製造

☆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
○こあみの魚醬
○飛島産のイカ刺
○魚醬お茶漬け

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

費用：材料費として1,000円

魚醬講座の予定：

- ・第1回 6月29日(日) 真鯛
- ・第2回 12月18日(木) 鰯
- ・第3回 2月11日(水) 寒鰯

申込：12月14日(日) 守屋まで

TEL:0234-25-2817

FAX:0234-25-2820

携帯:080-6018-2820

Email:moriya-m@purple.plala.or.jp

HP:<http://kankyou-npo.org>



主催 NPO法人みなと研究会

この資料は、平成26年度酒田市公益活動支援補助金で作成しました。