

親子料理教室を開催しました

開催日：平成29年2月25日（土）

会場：横浜中央卸売市場本場調理室3階

参加者：親子16組

おさかなマイスターさんと昆布生産者さんによる「こんぶの生活史」のお話がありました。



なんと、このこんぶ、ひと株分です！



今日のこんぶのプロフィール

生まれ 八景島の近くの海
年齢 生後約三ヶ月
身長 約3メートル
体重 8キロ
水温 18℃以下ですくすくと育ちました！
長所 二酸化炭素をたくさん取り込んで海にすむ仲間達のために酸素を作ります。

がんばって持ち上げよう！



1人1枚ずつ
実践♪
そしてぱくっ♪



熱湯に通すと
あっという間に♪



プロのデモンストレーション
が始まりました!
みんな、真剣なまなざしで
魚をおろしている手元を
じっと見ていますねえ。



どのさばがいいかなあ
どのいわしがいいかなあ



はじめは、おそろおそろ
触っていましたが、徐々
に包丁にも慣れて、みな
さん上手におろすことが
できました!



野菜を切って、いわしをトントン叩いています！



すり身を、つみいれていきます！



あっという間に、さばのみそ煮も美味しそうに出来上がりました！

ハイ！できあがり



お魚をさばくのが少し難しかったけど、鰯のつみれを丸めるのが楽しかったです。食べてみたら、美味しかったです。

子どもは三枚おろしをしたことがなかったので大変嬉しい体験になりました。親はいつも切身で手抜きしてしまっていたのですが、今度から手でさばいてお魚を沢山たべたくなりました。

鮭のボイルがおいしかったです。初めての三枚おろし、手開きは楽しかったが、内臓がこわかった。ただ、良い経験になりました。好きなメニューを自分で作れて良い時間になりました。

これからもお魚料理や野菜の調理法を子供中心に教えて頂きたい。ありがとうございました。

子/とても楽しかったけど、内ぞうを見るのがこわかった！親/以前から習って来た魚のさばき方が習えて良かったです！中央卸売市場に来られたのも良かったです。

親子で初めて一緒に料理をしたのですが、サポートの皆さんも優しく教えて下さり、楽しく料理ができた。自分たちで作った物はいつもよりもおいしく感じました。ありがとうございました。

親子で魚をさばく体験ができてよかった。

今日は、ありがとうございました。

料理がうまく作れて、とてもおいしかったです。またさんかしてみたい。家でも作ってみたい。(子)

さばの三枚おろし・いわしの手開きをたい験して、とてもむずかしかったです。でも、初めてたい験し、またやりたいと思いました。

魚のさばき方をプロの方からおしえてもらえてよかったです。子どもは、いわしの皮と身をはがすのが難しかったようですが、よい経験になったと思います。家でも作ってみたいと思います。ありがとうございました。



魚のさばきを実演していただき、勉強になった。魚は食べたいが、手間(時間)がかかるので、これから挑戦してみたい。

はじめての三枚おろしにちょう戦して、少し、とまどったところもありましたが、楽しく作れてよかったです。ありがとうございました。

子供が思ったより魚を食べておどろきました。(家ではほとんど食べないので)野菜ぎらいも食べてもらえるメニューでまた参加したいです。

子どもが参加したいと言いついてきましたが、普段、自宅では作らないメニューにチャレンジ出来て、楽しめた上、味もおいしく、早速、家でも取り入れてみようと思いました。献立表を参考に料理が作れることや、鮭を煮たものがやわらかくいただけることを知ることが出来、助かりました。子供も楽しめていた様です。有難うございました。

魚をおろしのがとても、難しかったのですが、楽しかったです。ありがとうございました。寒かったの残念です。

みなさま、ご参加ありがとうございました。