

## 坊勢の食文化 坊勢お魚講習会(案)

日時 令和3年12月9日(木) ① 3・4校時 10:40~12:30 1年生  
② 5・6校時 13:15~15:05 3年生

10:20 講師来校

10:40~11:20 坊勢お魚講習会①~干しカレイ作り~

11:30~12:30 坊勢お魚講習会①~カレイの煮つけ~  
(昼食)

13:05~14:45 坊勢お魚講習会②~干しカレイ作り~

14:55~15:05 坊勢お魚講習会②~カレイの煮つけ~

協力団体 坊勢漁業協同組合婦人部

対象学年 1年生 19名 3年生 21名 計40名

内容 干しカレイ作り 2枚×40名=80枚+α  
坊勢の魚の煮つけ[メイタカレイ] 1枚×40名=40枚+α  
※下処理、飾り包丁、煮る、食べるなど

費用 12,000円×2学年 計24,000円  
※講習会費(魚材料含む)として

準備物 調味料(フジダイ醤油、みりん風調味料、料理酒、砂糖) ☞学校で準備  
包丁、まな板、普通サイズのフライパン、お皿 ☞学校で準備  
干しガレイ用の竹串 ☞坊勢漁協から貰う

その他 1年生の干しガレイは、終業式(クリスマスプレゼント)として持ち帰る。  
3年生は、干しガレイを使って、1月末~2月上旬に、坊勢ラーメンを作る。  
{講師:日洋水産、小林典弘さん[らーめんうおんちゅ]}