

名人が手ほどき

フクラギ丸ごと料理教室

親子で学ぶ

富山の食文化

この時期においしい富山のお魚「ふくらぎ」を、親子で丸ごと料理して味わいます。

魚をさばいたことのない方も大歓迎!!

魚や野菜、お米の大切さと本当のおいしさを知り、楽しいひとときを過ごしましょう。

お母さんだけでなく、お父さんの参加もお待ちしております!



日時

平成21年

11月7日(土) 10:00~14:00

受付開始時間 9時30分



会場

富山県民会館6F 料理室

参加者募集!!



対象者
定員

小学生とその保護者 10組(先着順)



参加料

大人 1,000円/人、子供 500円/人

(例: お父さん・お母さん・子供1人で参加の場合、2,500円)

●募集期間/平成21年 10月1日(木)8:30~10月30日(金)
(但し、定員になり次第締め切ります)

内容

ふくらぎを使って以下の4品をつくります。

○お刺身 カルパッチョ風 ○大根との煮しめ (おばあちゃんからの贈り物)

○ちらし寿し(富山の幸、海の宝石箱) ○あら汁(田舎味噌仕立て)

<匠のお話、富山の魚・漁業などの映像、紙芝居もあるよ>

講師

釣 賢一さん(県認定とやま食の匠、富山県調理師会常務理事)

「食育研究会 いただきます!」代表 澤井 保子さん ほかメンバーの方々

申込方法・その他

はがき、電話、FaxまたはE-mailで、氏名(参加者全員分)、学年(子供のみ)、住所、電話番号をご連絡ください。速やかに応募結果をご連絡の上、後日詳しい案内を送付いたします。なお、自家用車でお越しの場合、県民会館駐車場の利用サービス券4時間分(1家族につき1台分)を、当日無料でお渡します。

問合せ・申込み先

〒930-8501(住所記載不要)

日本海学推進機構(富山県国際・日本海政策課内)

TEL(076)444-3339、8650(直通)

FAX(076)444-8694

E-Mail adm@nihonkaigaku.org

○主催/富山県・日本海学推進機構