

令和3年度  
宮城県志津川自然の家主催事業

# 「南三陸の香り・味」

12月18日(土)、19日(日)県内より27名の参加者が集まりました。

1日目は、段ボールでくん製箱を作り、くん製作りに挑戦しました。夜は、ほうじ茶作りを体験し、スモークサーモンと一緒に香りと味を楽しみました。

2日目は鱈と鯖の魚さばき、ホタテとカキの貝むきに挑戦しました。お昼は自分でむいたカキやホタテ、イカと一緒に海鮮鍋を食べ、南三陸の海の味覚を堪能！

非常に寒い中でしたが、皆さん笑顔で2日間を過ごしていただきました。



開講式（所長挨拶）



開講式（参加者代表挨拶）



寒さに負けずイカの下ごしらえ



寒さに負けず風乾させます



寒さに負けずくん製箱作り



寒さに負けて？ストーブへ



くん製箱を開けてみます



いい色に仕上がりました



ほうじ茶づくり



さばき方の説明



カキのむき方の説明



今からさばかれる旬の魚



上手にさばけました！①



上手にさばけました！②



牡蠣むきもできました！



南三陸のホタテとカキの味は..



海鮮鍋と一緒に



閉講式（参加者感想）



**参加者の皆様， 2日間大変お疲れ様でした。またのお越しをお待ちしております！**