

# 南三陸の香り・味

令和5年12月16日（土）～17日（日）

1日目は、はじめにくん製について学び、くん製作りを行いました。班ごとに協力して、イカ、タマゴ、カキ、ホヤ、かまぼこ、チーズ、ウインナーのくん製を作って味わいました。普段の生活ではなかなか経験できない体験となりました。夜は、グラウンド・ゴルフ大会が行われ、数多くのホールインワンが飛び出すなど、とても盛り上がりました。その後の交流会では、日中作ったくん製とスモークサーモンのマリネを味わいながら、楽しい時間を過ごしました。

2日目は、南三陸の魚介類であるカキやホタテ、さらに新鮮な鯖や鱈を捌きました。はじめて体験する参加者も多く、班ごとに協力しながら上手に進めました。そして、海鮮バーベキューとしてむきたてのカキとホタテを焼き、タラがたくさん入った熱々の海鮮鍋を味わいました。

南三陸の海のすばらしさや大切さを学び、味わうことで充実した2日間になりました。



開講式 代表挨拶♪



くん製についての説明を聞いて、班ごとに段ボールくん製箱を作りました♪



イカとカマボコの風乾（乾燥）



くん製箱の完成♪ たくさんの食材をその中へ！！



くん製待ち中の焼きイモ♪



ついに、くん製の完成♪



できたって「おいしー！！」



グラウンド・ゴルフで盛り上がり、交流会でスモークサーモンと話と美味しいくん製をいただきました♪



ほたてとかきのむき方（左）、魚の捌き方（右）を学びました！！

さっそく、かきむきに挑戦！！



魚さばき、だんだん手際よく！！

新鮮な魚介類を、海鮮バーベキューと海鮮鍋で堪能！あったまる！！



グラウンド・ゴルフ表彰式！！



閉講式 代表挨拶♪



集合写真