

平成28年9月26日

▼タイトル

「漁師飯を一緒に作って、食べましょう！」

～びわ湖の魚を使った料理教室～

▼概要

琵琶湖八珍をご存知でしょうか？

琵琶鱒（びわます）、にごろ鮒（ふな）、本諸子（ほんもろこ）、筋海老（すじえび）、小鮎（こあゆ）、琵琶葦登（びわよしのぼり）、はず、鮎（いさざ）といった琵琶湖固有種と琵琶湖の食文化を選定した新ブランドです。

高島市漁業振興連絡会では、おいしい琵琶湖の魚と食文化を知っていただき、家庭での消費拡大を図るため、3回シリーズの第1回目として「びわます」をメイン食材として「ます飯」をメインとした、漁師による漁師飯料理教室を開催します。

料理教室の講師は、永年にわたり琵琶湖で漁師として、現在もご活躍されている、浜分漁業組合の大釜俊彌さん夫妻です。

3品を調理したあとは、できたてほやほやの新鮮な料理を試食します。

▼日時 平成28年10月7日（金）9時30分～13時00分まで（予定）

▼場所 高島市今津町中沼一丁目4番地1
高島市今津東コミュニティセンター 2階調理室および和室

▼内容 湖漁料理調理実習および試食3品（ますめし、ますの塩焼き、しじみ汁）

▼参加者 15名（※9月25日で定員に達したため、募集を締め切りました。）

▼参加者 100円/人

▼問い合わせ先

高島市漁業振興連絡会
（事務局：高島市役所農林水産部森林水産課内）

○電話番号 : 0740(25)8512

○ファックス : 0740(38)8519