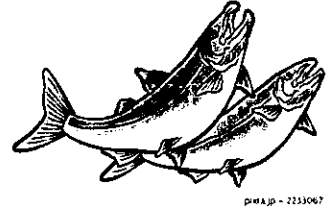


# 参加者募集中!

## さけを楽しむ会のご案内

胎内川の食の魅力づくりとして、今年も「さけ」を素材に楽しむ会を計画しました。「川を遡上したさけはおいしくない」、とされ、養殖場では格安で販売しています。このさけを利用したおいしい食べ方について縄文料理を楽しみながら考えてみたいと思います。ぜひ、ご参加ください。(なお、今年も漁協のご協力で一時的処理(さばき)は加工所をお借りしてやれることになりました。)

- 1 主催 さけを楽しむ会
- 2 日時・会場



平成 29 年 11 月 28 日(火) 10 時～14 時

会場 樽ヶ橋 黒川郷土文化伝習館内の粉食文化体験館

### 3 料理内容

- ・縄文料理実習  
(古代米おにぎり・縄文クッキー・縄文スープ・トン汁など)
- ・さけ料理実習
- ・その他 鮎も検討中

### 4 料理内容

- ・有志(大久保さん他各氏 提案歓迎)の提案料理  
(料理内容は当日のお楽しみ)

### 5 参加費 1, 500円(会場使用料含む)

### 6 開催準備、参加者の募集

- ① さけ・あゆの確保、一次処理 有志の御協力をいただく。
- ② 会場設営、機材などの用意
  - ・伝習館の体験館・機材を利用。
  - ・調味料や特殊なものはこちらで用意する。(提案者が持参いただくものは支払いますのでレシートなど持参ください。)

### ③ 参加者募集

昨年参加者を中心に、その他賛同者をつのる。

漁協・伝習館・観光協会・市・ロイヤルホテルへもご案内する。

先着 25 名様。事務局・羽田野、電話 090-1128-9930 まで申し込みを。締め切り 11/20(月)

### ④ その他

- ・アルコール類は持ち込み禁止ですのでご注意ください。
- ・9 時～10 時 漁協の加工所で一時的処理(さばき)をやります。見学など希望者は直接、養殖場にある加工所へおいで下さい。

(事務局 羽田野 一栄)