

第1回「函館産ブリ料理教室」

開催日時 令和4年10月15日（土）10時～13時
開催場所 函館短期大学付設調理製菓専門学校
主催 渡島総合振興局産業振興部水産課
共催 南かやべ漁業協同組合
講師 南かやべ漁業協同組合女性部 4名
参加者 一般公募により14名参加

ブリは暖かい海を好む魚のため、以前は、道内ではあまり漁獲されていませんでしたが、最近では海水温の上昇などにより、渡島管内まで回遊するようになったため、今では大量に漁獲され、都道府県別では、北海道が漁獲量1位です。

しかし、道内にはブリの食文化がほとんどありません。そこで、今回、道南で最もブリの漁獲量が多い南かやべ漁業協同組合の女性部4名が講師となり、料理教室を開催しました。



ブリ料理をみんなでおいしくいただきました♪

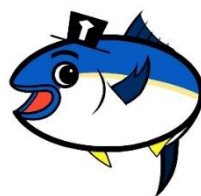


料理教室の参加者は、一般公募で募集した道南地域在住の14名が参加しました。今回のメニューは、道南ブリのご当地メニューとして注目度が高い「ブリたれカツ」をはじめ、「ブリの野菜巻き」「ブリの味噌煮」の3品を調理しました。

参加者からは、「ブリは刺身だけと思っていたがレパートリーが増えて良かった」「ブリ料理が身近に感じられた」など、多くの感想が寄せられ、大変好評でした。

渡島管内ではブリのPRを目的にロゴマークを2種類創りました。

「ブーリー君」「新鮮鯺」
今後はこの親しみのあるロゴマークとともにブリの食文化を根づかせるよう取り組んでまいります。



ロゴマーク 左「ブーリー君」 右「新鮮鯺」