


 佐賀県立男女共同参画センター
 佐賀県立生涯学習センター

☎ 0952-26-0011

📍 交通アクセス

✉ お問い合わせ

[男女共同参画センター](#)
[生涯学習センター](#)
[DV総合対策センター](#)
[相談する](#)
[図書を借りる](#)
[視聴覚機材や
PCを借りる](#)
[ホールや研修室を
借りる](#)
[トップページ](#) > [男女共同参画センター](#) > [講座レポート](#) > [28年度](#) > [男性の家事力向上講座](#) > 男性の家事力向上講座 (第2回) を開催しました

男性の家事力向上講座 (第2回) を開催しました

平成28年度 公益財団法人佐賀県女性と生涯学習財団 自主事業 《 料理を楽しみたい男性のための「ひと味違う“オレ”の自慢料理講座」 》

料理を楽しみたい男性のための全3回の料理講座の第2回を開催しました。

1月22日(日)の第2回の講座の様子をご紹介します。

★第2回 「自分でさばいた魚で漁師めし！」



今回のメニューはこちら♪これができたら、家族にもお友達にも自慢できる料理です♪

【メニュー】※一部説明のみ

- アジのさばき方
- アジのつみれ汁
- アジのたたき
- 野菜の焼酎漬

講師は、筋肉料理人としてテレビ出演や料理本の著作など多方面でご活躍中の藤吉和男さん(料理プロガー)

です。

今回は、なんととっても「魚をさばく」ことがメインです。

「アジのつみれ汁」と「アジのたたき」を作るために、参加者全員アジを2尾ずつさばきます。



最初に、講師の藤吉さんがアジのさばき方を実演！

魚を取り扱う時の温度管理や食中毒を防ぐための方法についてもお話がありました。

参加者のみなさんは、熱心にメモを取りながら、説明を聞いています。



講師やアシスタントのご指導を受けながら、いよいよ自分達でアジをさばくことに挑戦！



参加者同士が並んで、時には、お互いアドバイスしながらアジをさばきます！



アジをさばき終えてから、つみれ汁やたたきをつくりました！

待ちに待った、楽しい試食の時間♪

みなさん自分でさばいた魚で作った料理を堪能しています。



試食の時間には、講師の藤吉さんから、魚のさばき方のコツや包丁の種類・使い方・手入れ方法について説明がありました。

参加者のみなさんは、

「魚のさばき方は初めての体験でした。早速、自宅でやってみます。」

「刺し身を美味しくする裏技はためになりました。」

「うまく出来なかったが、(さばき方の)やり方の流れは理解できた。」

「酒のサカナづくりに興味がわいてきました。」

などと、魚のさばき方を中心に料理への意欲が高まったようでした。

★第3回は、3月5日(日)10時～13時に開催します。

詳しくは、こちらをご覧ください。

[戻る](#)

[アバンセとは](#) | [リンク集](#) | [公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団](#)

アバンセ 佐賀県立男女共同参画センター
佐賀県立生涯学習センター

TEL : 0952-26-0011
FAX : 0952-25-5591

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんだんどの森内)

[交通アクセス](#)

[お問い合わせ](#)

開館時間

火曜～土曜日：8時30分～22時00分
日曜・祝日：8時30分～17時00分
(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日(祝日も含む)
12月29日から翌年1月3日まで

[館内フロアマップ](#) >>

[施設利用の手続き](#) >>

[利用料金表](#) >>

[施設利用Q&A](#) >>

アバンセレストラン
「あいちゃん農園」
お問い合わせは
080-4312-4831