

横浜市中央卸売市場魚食普及推進協議会



横浜市場お魚料理教室 (令和元年度 11 月～3 月分)







会場:横浜市中央卸売市場本場センタービル 3 階 調理室(神奈川区山内町1)

横浜市場中央卸売市場では、魚の美味しさを皆さんに伝えるため、市場で仕入れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。

この度、令和元年度下半期(11月～3月)の料理教室のスケジュールが決まりましたので、皆さまにお知らせいたします。

<年間スケジュール> ※11月～3月まで

日時	内容	募集期間	講師
11/9(土) 10:00 ～13:30	【佐島のおかみさん料理教室】 横須賀佐島を拠点に活動している魚行商の方を講師に迎え、メディア等でも数多く取り上げられている、簡単で美味しい地魚を使った料理教室を開催します。 ※株式会社神奈川新聞社との共催	10/7(月) ～ 10/30(水)	ふくもと まさあき 福本 真昭 先生 たえこ 妙子 先生 (マルセ鮮魚) 
11/30 (土) 10:00 ～13:30	【初めてのおせち料理教室】 これまでおせち料理に取り組んだことのない初心者の方に向けて、水産物のおせちを中心にその由来を解説し、日本の食文化を学べる料理教室を開催します。	10/21(月) ～ 11/13(水)	はせがわ 長谷川 りえ先生 (料理研究家) 
2/8(土) 10:00 ～13:30	【ひなまつり料理教室】 常日頃から市場に買出しに来ている飲食店店主を講師に迎え、市場に入荷した新鮮食材を利用し、ひなまつりにちなんだ料理やその由来を学べる教室を開催します。	1/6(月) ～ 1/29(水)	あきつ せいごう 秋津 清剛 先生 (季節料理 和泉屋) 
3/14(土) 9:00 ～13:30	【春の親子料理教室】 市場内の様々な施設を探検したのち、魚の3枚おろしを体験して頂き、さばいた魚を使って魚料理に挑戦します。 ※対象:小学校4年生～中学校3年生までとその保護者	2/3(月) ～ 2/26(水)	さわだ 沢田 けんじ先生 (料理研究家 さわけん) 

※上記の内容は都合により変更する場合がございます。

裏面あり

<料理教室の様子について>

※写真は昨年度実施した「おせち料理教室」「春の親子料理教室」の様子です。

・調理の様子（おせち料理教室）



・完成料理（ワンプレートおせち）



・調理の様子（3枚おろしに挑戦！）



・完成料理

（てまりずし・アジフライ・かにかまニラ玉）



* イベント詳細・申込については、横浜中央卸売市場ホームページをご覧ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/promotion/osakanaryouri/ryourikyousitu.html>

横浜市場 料理教室

検索

○横浜中央卸売市場魚食普及推進協議会について

市場内の卸売業者2社、横浜魚市場卸協同組合等の団体を構成しており、魚食の普及・拡大及び消費促進を目的として活動している団体です。

※取材をご希望される場合は、実施日の一週間前までにご連絡ください。

※本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

お問合せ先

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 永井 隆 Tel 045-459-3331