

男の料理

<p>かあちゃん直伝、漁師町料理！ ～新鮮！魚尽くし～</p>		
<p>日 程：2015年5月17日（日）</p>	<p>時 間：10：00～15：00</p>	<p>場 所：越廼漁協</p>
<p>講 師：越廼漁協婦人部</p>	<p>参加人数：8人</p>	
<p>自分の刺身は自分が下ろすをモットーに、到着草々3枚卸に着手し、なんと11時前には着席して自分の刺身を食べ始め、さっさと定置網漁に乗船していました。大きなブリが沢山水揚げされましたが、不漁とのことでした。</p>		
		
<p>今日は魚おろし放題！みんな張り切っています。</p>	<p>大きなフクラギを豪快に下ろしていきます。</p>	<p>調理終了後、何より嬉しい刺身・フライ・焼き物と魚、魚、魚の大海です。</p>
		
<p>食事を終え、早速定置網漁の船に乗り込みます。</p>	<p>さあ、果たして網の中に魚はいるのかな？</p>	<p>どうやら大きいブリが獲れているようです。</p>
		
<p>市場に水揚げされ、セリが始まります。参加者の面々は手頃な大きさのブリをゲット！</p>		