

## 宮崎市女将会 料理研修会～初かつおフェア

現在、開催中の「宮崎初かつおフェア」のイベントとして、宮崎市内の「老舗旅館やホテル」の女将さん方で構成する「宮崎女将会(会長：小金丸和代女将～ホテル金住)」が、初かつおの新しい料理法を習得しようと県水産会館を会場に料理研修会を行いました。

いつもは、来館するお客様方の対応に追われ、なかなか「料理する」機会が少なかった女将さん方から、鮮魚販売店で見かける「宮崎初かつおフェア」のチラシに掲載されているメニューを「是非食べてみたい」、「自分の旅館やホテルでも出してみたい」～の要望が実行委員会に寄せられ、この日の開催となりました。

まず、来館されたお客様方に「宮崎初かつお」の魅力をどう伝えるのか?、「初かつお」と「戻りかつお」の違いとかを座学で学習、旅館のロビーや宴席で「初かつお」のうんちくを語っていただくことを期待しています。

次にいよいよ実習です。まず、「かつおのさばき方」指導に、株式会社宮崎魚市場の2名のスタッフが、その日の朝、水揚げされた「初かつお」とともに登場。素晴らしい所作解説と鮮やか手さばきで、かつおを5枚に卸して「かつおブロック」に仕上げました。

続いて、「初かつおフェアでチラシのメニュー提案を行っている宮崎市の料理研究家、「杉松泰子さん」指導による料理研修会が始まりました。

この日取組んだメニューは、かつおのセバージュ～南アメリカペルーの名物料理で、ケチャップにレモン汁、ウスターソースなどを混ぜたソースを、「かつおの角切り」にからめたもの～。かつおのバター焼き カレーマヨ味～かつおブロック全面をフライパンでさっと焼き、カレーマヨソースをかけたもの。～など3品を作りました。

女将の皆さまからは、「作りやすい」「美味しい」等々の大好評で、「お刺身」や「たたき」ばかりでない新メニューが、宮崎市内の旅館やホテルに登場することを期待しております。



■宮崎のさかなビジネス拡大協議会