

鉧路産「ししゃも」を使用した料理講習を開催しました！！

～ A N Aクラウンプラザホテル鉧路×地産地消くしろネットワーク ～

【概要】

A N Aクラウンプラザホテル鉧路へ協賛した、鉧路産「ししゃも」を題材とした料理講習が開催されました。

- 日 時 2019年（令和元年）11月19日（火）14:30～16:00
- 場 所 A N Aクラウンプラザホテル鉧路 メインダイニング デルナード
- 参 加 11人



【実施内容】

デルナードさんでは奇数月に、井上シェフによる料理講習を開催しています。今回は鉧路産「ししゃも」を使用した家庭でも作れる料理を教えてくださいました。

はじめに当団体事務局より、鉧路地域で獲れる「ししゃも」についてお話をさせていただきました。

ししゃもは、北海道の太平洋岸にのみ生息し、鉧路のししゃも漁は11月1日に解禁され、シケなどの影響で11月5日から漁が始まりました。生のししゃもが食べられるのは今だけです。鉧路産のししゃもを食べられるお店やししゃもの加工品を紹介しました。

実演では、「ししゃもの生春巻き」と「ししゃものピルピル」の2品を作りました。使用するししゃもは、鉧路和商市場内の柿田商店のやわらかめに一夜干した鉧路産「ししゃも」です。

1品目の生春巻きには焼きししゃもを新鮮な野菜と巻き、ソースには魚醤を使い風味を豊かにしてくれます。

2品目のピルピルとは、オリーブオイルとガーリックで煮るスペイン料理のことで、熱したオリーブオイルの泡がピルピルと音を立てるところから名付けられたそうです。

具材にはししゃもの他に鉧路産「パプリカ」を使用し色鮮やかなお料理になりました。

最後に参加されたみなさんで試食をし、「ししゃもの料理の幅が広がった」などのお声もいただきました。

今回の料理教室のレシピは家庭でも簡単に作ることができるので、今後もこのような料理教室を通じてご家庭での地場産品の消費拡大を目指したいと思います。



くしろ産食材の

「どこで買える？」「どこで食べられる？」を解決！
販売店や飲食店の**最新情報**を発信中！

地産地消くしろネットワークFB→



事務局：鉧路市産業振興部産業推進室
（担当）中井、石川

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972