

第26回 ひやま漁協女性部 研修大会 「函館国際ホテル 木村総料理長による料理講習会」

開催日時：令和4年10月14日（金）10時30分～13時30分

開催場所：江差町字南が丘7-172「まなびっく 食品実習室」

主催：檜山振興局 産業振興部 水産課

参加者：ひやま漁協 女性部 30名

コロナ禍により中止が続いていた「ひやま漁協女性部研修大会」が規模を縮小し3年ぶりに開催されました。当事業は例年、ひやま漁協女性部の事業計画として取り組んできましたが、今年度は檜山振興局水産課全面協力のもと「函館国際ホテル木村総料理長による料理講習会」と題し、地元食材を使った本格中華レシピ2品を教えてくださいました。



また、函館国際ホテルの人気メニュー「麻婆豆腐」と、檜山海参（ヒヤマハイシェン）を使った「ナマコ醤油煮」を試食しました。



乾焼鮭魚

麻婆豆腐

ナマコ醤油煮



参加者はプロの技に興味津々、久しぶりに再会した仲間たちと調理を楽しみました。

～ MENU ～

・清蒸鮭魚

（江差産秋鮭の野沢菜のせ蒸しアカモクあん）

・乾焼鮭魚

（函館産イカと王様しいたけのチリソース煮）



講話に調理に試食会、笑顔あふれる時間を共有し、3年ぶりに親睦交流を深めることができました。ご協力いただいた檜山振興局のみなさんありがとうございました！ ひやま漁協 女性部一同