

鶴岡の郷土料理教室と試食会

～食と食文化の魅力プロモーション～

『つるおかうち御膳』改訂版の出版を記念して、夏が旬の食材を使った鶴岡の郷土料理教室と試食会を開催します。



夏イカのもんぺ焼き

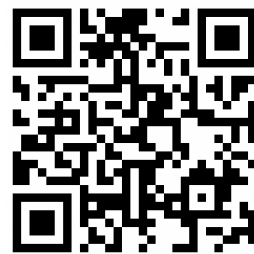
日時：	1回目 7月7日（木） 18:00～20:00 2回目 7月8日（金） 10:00～12:00
会場：	江戸川区立葛西区民館 講座講習室
メニュー：	夏イカのもんぺ焼き、なすの鍋焼き、だだちゃ豆ごはん <small>※食材の関係で変更 する場合があります</small>
各回定員：	20名(定員を超えた場合は抽選となります)
参加費：	材料費500円をご負担いただきます(当日現金でお支払いください)
持ち物：	マスク、エプロン、その他(ご自身でお使いになれるもの)
料理講師：	おうち御膳策定委員 板垣葉子 氏、和田裕子 氏

お申込み方法

お電話 または 専用フォームでお申し込みください。

受付期間：6月7日（火）9:00～6月30日（木）16:30

※お電話での受付は期間中の平日9:00～16:30（土・日曜日はお休み）です。



電話

0235-35-1185

URL

<https://forms.gle/NHj25DXMeZ5asfWh9>

※1回のお申込みで3名様まで承ります

※未成年の方は、保護者同伴でお申し込みください

※お申込みに際しては、ご参加される全員のお名前、ご年齢をお知らせください

※代表者のみ連絡用お電話番号をお知らせください

※専用フォームからお申し込みの場合は、あわせて連絡用メールアドレスもお知らせください

※お知らせいただいた個人情報は、当イベントに関する申込み受付、連絡等のみに使用します

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会（鶴岡市役所食文化創造都市推進課内）

〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25 ☎0235-35-1185

担当：前川・鈴木





鶴岡市は、山形県の日本海側庄内地方にある人口約12万人の都市です。

山、里、川、海の変化に富んだ地形は折々に多種多様な食材を与えてくれます。

核家族化が進み、家庭の中では伝統の味を受け継いでいくということが難しくなっています。

失われつつある伝統の味、地域の味を未来へと伝えていくのは私たちの大切な役割です。

季節を感じ、食材にふれ、誰かのために、自分のために料理をすることとおして一人一人のおうち御膳が、皆さんの家々で大切に継がれていくよう願いを込めて、『つるおかおうち御膳』を平成22年に発刊しました。現在までに増刷を重ね8刷、合計25,300冊を発行しています。

この度、個々のレシピを見直し、郷土食の特徴や背景等を紹介するよう増補・リニューアルした改訂版を出版します。

メニューと食材について

夏イカのもんぺ焼き

夏から秋にかけて旬を迎えるスルメイカ。7月中旬のものは『夏イカ』などと呼ばれ、特に美味しいと言われています。焼いているイカがぷくっとふくれてくる様子が、もんぺにそっくりであることからもんぺ焼きと名付けられました。



なすの鍋焼き

なすは水分を多く含むので、体を冷やす作用があります。甘めの味噌と大葉の香味が加わると、食欲が落ち気味な暑い日でもつい箸が進む、庄内の夏の定番ごっつお(ごちそう)です。



だだちゃ豆ご飯

日本一美味しいと言われる鶴岡特産の枝豆、だだちゃ豆。『だだちゃ』とは、地元の言葉でお父さんのこと。具はシンプルにだだちゃ豆のみ。独特の香りと甘味・旨味を味わえる鶴岡ならではの豆ごはんです。



【新型コロナウイルス感染症対策にご協力をお願いします】

1. ご参加いただく皆様のマスク着用をお願いします。マスクを外しての大きな声での会話は控えてください。
2. 咳や発熱など、体調のすぐれないときは参加を見送ってください。
3. こまめな手洗いと手指の消毒を行ってください。