

2022 年秋 能登島 魚道企画日程

今回のテーマ：『食欲の秋到来！ お米×地魚企画二連発』

- ① 新米が進む干物づくりと刺身最高アオリイカ徹底解剖
- ② 親子対象企画 誰でもお寿司屋さんになれる！旬の地魚握りずし講座

① ツアー日程：2022年10月19日（水）

定員：15名

参加費：6000円

能登島のいろいろな田んぼで取れた新米を食べ比べ

何しろご飯のお供に最高の干物を手作りします

そしてこの時期がまさに旬、イカの女王アオリイカを徹底解剖、お刺身でいただきますよ
う！

<10月19日（水）>

時間	内容
9:00	能登島向田町 おにゆりの里 集合 〔プログラム開始〕 ガイドンス 顔合わせと日程確認など 新米は土鍋で炊飯 地魚(カマス予定)をさばいて能登島の海塩で干物に 干している間にアオリイカの解剖 昨年はオンラインでの実施だったものを今年はリアルで
12:30	ご昼食 新米は複数種類ご用意します 品評をお願いします 皆さんで準備したご飯と干物・お刺身を堪能しましょう
14:00	アオリイカについての勉強会 Fのさかなをテキストとして講義 解剖実習の後の座学となりますが、復習と疑問点の解決を兼ねてさら にアオリイカに詳しくなりましょう 講師：岡田さん
15:00	〔プログラム終了〕 干物はお持ち帰りいただけます

② ツアー日程：2022年11月23日（水・祝）

定員：10組20名×2回（午前・午後）

参加費：2名1組で6000円

家でもお寿司を握ってみたいけど、シンプルなだけに正しいやり方やコツがわからないとなかなかうまくいかないお寿司。今回はプロ中のプロから、お魚のさばき方・扱い方、酢飯のコツ、握りのコツまで、親子で一緒にしっかりと学びましょう！

<11月23日（水・祝）>

時間	内容
9:00/13:00	能登島向田町 おにゆりの里 集合 〔プログラム開始〕 ガイダンス 顔合わせと日程確認など お魚の旬についての勉強会 テキストはFのさかな図鑑1～3
9:30/13:30	実習 酢飯づくりと地魚さばきを行います 水加減・すし酢の合わせ方・混ぜ方のコツ… 魚さばきの重要ポイント・市販のお刺身でもできる？… 実際にやってみると？の連続、プロに聞いてみたいことだらけです ネタとシャリができれば、いよいよ握り方伝授！ どんどん挑戦して習得しましょう
11:30/15:30	ご試食 皆さんで準備したお寿司を楽しみましょう
12:00/16:00	〔プログラム終了〕