

# 南三陸の香り・味

令和6年12月21日（土）～22日（日）

1日目は、はじめにくん製の種類や違いについて学び、班ごとに協力して段ボールくん製箱を作りました。そして、その箱でイカ、タマゴ、カキ、ホヤ、かまぼこ、チーズ、ウインナーをくん製にして味わうという、普段の生活ではなかなか経験できない体験をしました。夜は、グラウンド・ゴルフ大会が行われ、ホールインワンが飛び出したり、お互いに賞賛し合ったりするなど、とても盛り上がりました。その後の交流会では、日中作ったくん製とスモークサーモンのマリネを味わいながら、楽しい時間を過ごしました。

2日目は、ギンザケ養殖発祥の地であるここ志津川湾のギンザケを一人一本さばきました。はじめて体験する参加者も多く、班ごとに確かめ合いながら進めました。そして、海鮮バーベキューとして自分がむいたホタテとイカを焼き、タラとギンザケのアラがたくさん入った熱々の海鮮鍋を味わいました。

南三陸の海のすばらしさや大切さを学び、香りと味を堪能する充実した2日間になりました。



開講式 参加者代表挨拶♪



くん製づくりは下ごしらえをして、段ボールくん製箱を作り・・・



くん煙の間に、焼き芋やベーコンを試食し、冷くんについて学び・・・



・・・ついに、完成！！



グラウンド・ゴルフ大会では寒さに負けずに盛り上がり♪ 交流会もくん製とマリネで盛り上がり♪



ホタテむき体験に挑戦！



魚さばきの手本を見て学び、さあ、実践！！ 自信をもってGO！！



お昼は海鮮鍋に舌鼓♪



グラウンド・ゴルフ表彰式！



閉講式 感想発表♪



志津川自然の家で、濃密な時間とともに過ごした仲間です。はじめての経験を支え合う仲間とともに、南三陸の香りに包まれ、味を堪能し、笑顔いっぱいの2日間になりました！！

またのご利用お待ちしております♪