

南三陸の香り・味

令和7年12月13日(土)～14日(日)実施

1日目は、くん製の種類や違いについて学びました。その後、班ごとに協力して段ボール製のくん製箱を作り、イカ、タマゴ、カキ、かまぼこ、チーズ、ワインナーを桜チップでくん製にしました。完成したくん製は、芳醇な香りが広がり、深い味わいが感じられました。夜はグラウンド・ゴルフ大会を行い、ホールインワンが飛び出すなど、参加者同士が互いに賞賛し合い、大いに盛り上りました。その後の交流会では、手作りしたくん製とスマートサーモンのマリネを味わいながら、和やかな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志津川湾の「みやぎサーモン」を、一人一本さばきました。初めて体験する参加者も多く、班ごとに確認し合いながら作業を進めました。切り身はお土産として持ち帰り、そのうちの一部は、すぐに焼いて試食しました。みやぎサーモンは脂の甘味と香りが豊かで、食欲をそりました。また、海鮮バーベキューとして、むいたカキを焼き、タラの身と白子、カキがたっぷり入った熱々の海鮮鍋も味わいました。

くん製の香りに包まれて、極上の「みやぎサーモン」を味わう贅沢な大人の休日でした！



開講式 参加者からの挨拶



イカのさばき方を学習



実際にイカをさばいてみよう



イカをタレに漬けて乾かして



くん製箱も手作り



くん製スタート！



待っている間に焼き芋食べて



夜は仲良くグラウンド・ゴルフ



1日目お疲れ様、乾杯♪



みやぎサーモンを1匹さばいて

お土産で、お持ち帰り♪

カキむきにも挑戦！



サーモンを食べてみよう

みんなで仲良く海鮮 BBQ

閉講式 参加者からの感想



くん製にも様々な種類があるんだね。きれ~い！！

スモークサーモン&タコ 美味しそ～♪



南三陸の香り・味、お腹も心も満たされた、楽しく学べた最高のイベントとなりました