

滝鮮魚店 まち塾開催の様子



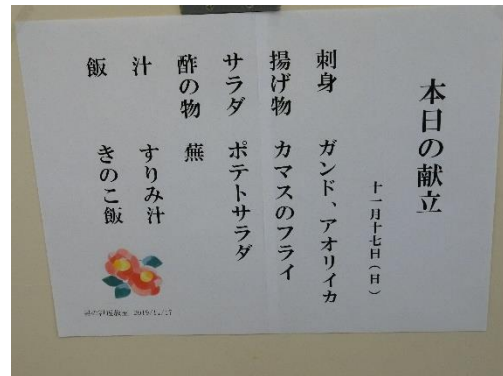
〈小木地区活性化センターの調理室が会場です。〉



〈能登町役場の管理栄養士 二又さんから食生活と健康についてのお話いただく〉



〈朝獲れたての新鮮な魚が材料です〉



〈ガンドとカマスが獲れず、ヒラマサとアジに変更〉



〈刺身の切り方ワンポイントレッスン〉



〈漁師の万能ナイフ“マキリ”を使ってアジをさばきます。〉



〈塾長 滝さんの話〉



〈“イカ大根”を追加で作りました。かなりのボリュームです。〉