

パネリストの ご紹介



おいしい平磯・磯崎アワビと牡丹ウニ
那珂湊探鮑組合組合長 根本 公三 さん



伝統漁法マダコのたる流し漁とは
磯崎漁業協同組合青年研究会会長 根本 裕之 さん



自慢の地魚紹介
磯崎漁業協同組合代表幹事 熊田 晃 さん



水揚げされる近海魚紹介
磯崎漁業協同組合青年研究会副会長 岡田 祐輔 さん



食育・体験学習と都会の子供たち
ひたちなか商工会議所観光振興委員長 清水 実 さん



魚食文化と地域づくりを考える
茨城大学地域総合研究所・客員研究員 二平 章 さん



地元の魚料理に見る
ひたちなかの魚食文化
クッキングスクールネモト主宰 根本 悦子 さん



おいしい地魚宣伝隊・浜の女性たち
那珂湊漁業協同組合女性部長 根本 経子 さん



多幸めしの誕生秘話と美味しい地魚料理
多幸めしシンジケートチェアマン 千葉 信一 さん



旬魚万来サロンで知った地魚の魅力
ひたちなかトカルチャー研究会代表 横須賀正留 さん

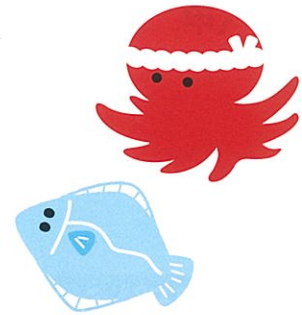


ひたちなか市は蒸しダコ日本一
㈱あ印 代表取締役 鯉沼 勝久 さん

試食会のご案内 食べよう!おいしいいばらきの魚

〈当日メニュー 一覧〉

- アフリカ蛸……………オリーブ焼(ジエノバソース・アラビアータソース・タプナードソース)
タコピラフ・タコめし
- 地多幸……………柔らか煮・多幸めし・蛸刺・蛸酢・吸盤料理・地蛸めし
- サンマ……………パイタ焼・有馬煮
- ニコちゃん……………ムニエル(肝ソース)・火取りエイの三杯酢・湯霜和風サラダ
肝カナッペ・ナゲット
- シライトマキバイ…酒蒸・エスカルゴバター・串焼・ブルベルシーソース
- 白身魚……………薄造り・昆布メ・うにじょうゆ和え・あわびじょうゆ和え
- 鯉……………土佐造り・焼きびたし・づけ・千草巻・カツオとタコのトマトサラダうにじょうゆ(あぶりカツオ)
- ヌタウナギ……………時雨煮
- 鯨……………地魚色々握り(カウンターコーナーサービス)



〔その他料理多数〕※天候により料理内容が変更になる場合もございます。
会場の都合により入場制限を設ける場合もございます。

ひたちなか商工会議所行

タコ日本一 魚の美味しいまちひたちなかシンポジウム参加申込書

事業所名 及び団体	電話	
	FAX	
参加者名	参加するものに○を付けて下さい。	
	第1部 ・ 第2部	
	第1部 ・ 第2部	