

信州サーモンでフレンチ

明科の「えべや」で料理教室

安曇野市明科七貴の安曇野あかしな農産物加工交流ひろば組合えべやで9日、安曇野生

を使ったフレンチ料理教室「えべや料理アカデミー」が開かれた。市内の12人が参加し、タルやポワレなどを



信州サーモンをさばく石川さん(左)

安曇野市穂高牧に工場がある精密減速機製造のハーモニック・ドライブ・システムズ(本社・東京都)の顧問・伊藤光昌さんが設

図書購入へ 38万円寄付

ハーモニック財団が市に

安曇野市穂高牧に工場がある精密減速機製造のハーモニック・ド

ライブ・システムズ(本社・東京都)の顧問・伊藤光昌さんが設

場がある精密減速機製造のハーモニック・ド

ライブ・システムズ(本社・東京都)の顧問・伊藤光昌さんが設

(本社・東京都)の顧問・伊藤光昌さんが設

問・伊藤光昌さんが設

ナーシユフ・石川光博さんが手ほどきし、1匹丸ごとさばいて3枚におろした。魚は部位によって味が異なるため、タルタルにする場合は頭に近い部分と尾の部分を混ぜて使うとおいしいことや、ポワレは皮側からじっくりと焼き、皮は焦がさずカリッと仕上げることを実践した。

ニジマスで知られる明科地域の魚食文化を若い世代にも伝えたいと企画した。登山が好きで4月に新潟県から移住した三郷温の相子雄一さん(39)は夫婦で参加し「レベルが高くてびっくりした。料理は苦手なのでチャレンジしてみたい」と感想を話していた。

(宮沢 一)