



庄内総合支庁長記者懇談情報提供項目
令和5年12月21日(木)
産業経済部水産振興課

庄内浜文化伝道師 presents YouTube 動画

「魚さばかないチャンネル ～お手軽！時短レシピ集～」第8弾 公開中！

「庄内浜文化伝道師による魚食普及事業」の一環として、店頭で買える魚の切り身等の材料を使ってできる“さばかない・時短・プロの味”をコンセプトにした魚料理のレシピ動画第8弾を公開中です。



【概要】

1 公開内容

「ハタハタのグリルとタップナード」(12/21 公開)

- (1) タップナード : フランスのプロヴァンス地方発祥の郷土料理。
ブラックオリーブとケーパースをつぶして、アンチョビ、オリーブオイル、香草などを加えたペーストのこと。パンに塗ったり、魚料理の付け合わせにしたりする。
- (2) ハタハタ料理 : 庄内では「湯あげ」か「田楽」で食べるのが一般的で、他の調理法で食べるのがあまりありません。そこで、若い世代にも魚料理に興味を持っていただけるよう、簡単で見映えする調理法を提案するものです。

2 協力

庄内浜文化伝道師協会 (事務局 庄内総合支庁水産振興課)

3 料理者

ブランブラン ガストロパブ オナー いがらし よしのり 五十嵐 督敬氏 (庄内浜文化伝道師)

4 その他

- ・検索エンジンで「さばかない」、「時短」で検索可



料理完成見本



パンにつけて
食べてもうまい！



ハタハタ



(魚さばかないチャンネル)

担当：水産振興課
(庄内浜文化伝道師協会事務局)
課長補佐 高橋 伸明
電話：0234-24-6045