



報道機関 御中

令和5年1月24日（火）午前10時00分発表

射水市記者発表資料

件名	大門地域振興会 地域提案型市民協働事業 「後世に伝えよう！庄川の鮎を使った食文化」の実施について (担当 市民活躍・文化課 市民活躍推進係)
----	--

事業の概要

射水市地域提案型市民協働事業として採択された「後世に伝えよう！庄川の鮎を使った食文化」の一環として、大門地区の伝統的な郷土料理である「アユの一夜干し」教室を実施します。

事業詳細は下記のとおりですので、ご多忙の折とは存じますが、取材にお越しいただきますよう、ご案内いたします。

記

- 日時 令和5年1月29日（日）
午前10時から午後0時まで
- 場所 大門総合会館5階 調理実習室
- 内容 大門地区の伝統的な郷土料理である「一夜干し」は、作る人、その味を知る人も少なくなっています。大切な郷土料理を後世に伝えるため、大型のアユを使った一夜干しをみんなで楽しみながら作り、その工程を学びます。

問合せ先

<事業担当者>

大門地域振興会 小林事務局長

TEL 0766-52-0558

<事業担当課>

市民生活部市民活躍・文化課 堀川課長補佐 夏野主事

TEL 0766-51-6622



大門地区の郷土料理を作りましょう！

庄川の鮎を使った「アユの一夜干し」教室の開催

射水市&大門地域振興会
協働提案事業

毎年降雪が心配になる時期に入りました。

地区の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

今回も庄川で採れる「アユ」を使った「アユの一夜干し」、大門地区の伝統的な郷土料理です。他の地区では見られない大門地区固有の食文化です。「一夜干し」についても作る人また、その味を知る方も少なくなりました。大切な郷土料理を後世に伝えるため、**大型のアユ**を使った一夜干しをみんなで楽しみながら作り、その工程を学びたいと思います。

日 時 令和5年1月29日(日)10:00~12:00

場 所 大門総合会館5階 調理実習室

講 師 扇一孝明さん 藤田 實さん

会 費 500円(当日集金いたします)

申し込み先 大門コミュニティセンター(電話 52-0558)

締 切 1月25日(水)

定 員 15名



【持ち物】

包丁・エプロン・三角巾・マスク

《調理内容》

地元、庄川で採れた大型の鮎を使い、一夜干しとします。アユを背開きにする処理及び塩水に浸す作業を体験します。

処理したアユ5匹は、各自お持ち帰りとなります。尚、持ち帰り用の容器は主催者側で用意します。

※今回のアユは特大サイズで脂のりも良く美味しく食べることが出来ます。

清流、庄川で脂のりが良い大型アユ

