



報道機関 御中

令和5年2月17日（金）午後1時15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「アユの甘露煮」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2月19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「アユの甘露煮」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、地アユの甘露煮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しましょう！

庄川の鮎を使った「アユの甘露煮」教室の開催案内(お知らせ)

射水市&大門地域振興会
協働提案事業

降雪が日々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甘露煮、大門地区の伝統的な郷土料理の一つです。

「アユの甘露煮」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、**地アユの甘露煮**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2月19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	2月15日(水)
定	員	15名



【持ち物】

エプロン・三角巾・マスク

《調理内容》

地元、庄川で採れた中型の鮎で甘露煮とします。
参加する皆さんには、素焼きにしたアユを当日渡します
ので、それを味付けするところを体験します。
調理した甘露煮は、各自お持ち帰りとなります。
尚、お持ち帰り用の容器は主催者側で用意します。

清流、庄川の中型地アユ

