

野田村の食文化と鮭料理

「鮭はどこまで食べられる？」
鮭の食べ方を学ぶ



野田村の美味しい、お餅やおにぎり、野菜を出品している「かまどのつきや」。2015年2月には、古民家の自宅を改装され農家食堂「つきや」をオープンし、温かい雰囲気のある食事処であり、村内外の交流拠点にもなっています。

今回のセミナーでは、かまどのつきやの代表を務める小野寺信子さんから、11月11日鮭の日にちなみ『鮭の食べ方』を教えてください！

“鮭は捨てる所が無い魚”と言われていながらも、白子、メワシ、非頭、レバー等々、最近では野田村でも食べられることが少なくなっているのではないのでしょうか。

野田村の食文化を発信し続けている、信子さんに鮭の様々な部位の食べ方を教えていただきながら、鮭の魅力を再発見します。みなさまの参加をお待ちしております！もちろん試食できます！

プログラム

開会挨拶 渥美公秀 大阪大学大学院教授

18:00 野田村の食文化と鮭料理

講師：小野寺 信子氏 (おのでら のぶこ)

かまどのつきや代表・野田村大学校長

19:30 終了

19:30～ 懇親会



村民企画 第7回

主催：大阪大学未来共生イノベーター博士課程プログラム

共催：野田村 協力：荒海団

共催：大阪大学人間科学研究科附属 未来共創センター

後援：チーム北リアス、大阪大学野田村コミュニティ復興研究会

国立天文台震災復興データセンター

問い合わせ先

大阪大学野田村サテライト

住所：野田村大字野田 22-114-49

TEL：0194-75-4221

HP：http://www.respect.osaka-u.ac.jp/satellite-nodamura/

11月11日(土)

18:00~19:30

場所：農家食堂つきや

