

2024年
12月
15日(日)

魚醬づくり講座

魚の旨味をギュッと閉じ込めた発酵調味料

伊勢志摩で穫れた魚を原料に、
発酵職人と数カ月後の魚醬の完成を目指します。

講師 杉田公司

鳥羽市鳥羽4丁目で海童工房 魚寅を営む。祖父の代まで使われていた魚屋の建物を活用し、海産物を中心とした燻製や発酵食品を製造・販売しています。



時間 13:00~14:30 (90分)

場所 体験学習室

料金 1,000円 (材料費、入館料込)
※.学生 (大学生~小中学生) は600円

定員 20名 (要予約) ※

持物 エプロン※

※先着順にて定員になり次第、締め切ります。

※持ち帰り用の容器はご用意します。



講座から魚醬が
完成するまでの流れ



発酵職人 杉田さんから魚醬について色々と教えていただきます。



実際にイワシを捌いて、1人750gの魚醬の素を瓶に仕込みます。



完成までLINEグループ等でアフターフォローします!

ご自宅で数カ月間、発酵させて魚醬の完成を目指しましょう。



講座後は海の博物館の展示をご観賞ください。



ご予約はお電話にて
鳥羽市立海の博物館

0599-32-6006

- 住所 〒517-0025 三重県鳥羽市浦村大吉1731-68
- 開館時間 午前9:00~午後4:30
- WEB <http://www.umihaku.com>

企画協力 trio事務局 広域コーディネーター濱地