



6/24(土) 13時-15時 ふるさと回帰支援センター セミナ-ル-ムB

東京都千代田区有楽町2-10-1(東京交通会館8階)

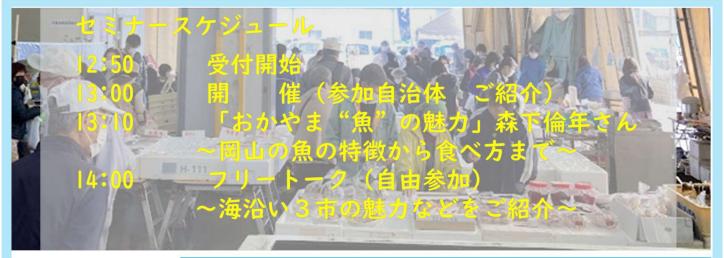
または オンライン(ZOOM)

美味しい話をぜひ聞きに来てください。買える、作れる、食べられる絶品魚たち。瀬戸内海に面したおかやまDAKARAもご紹介します。 もご紹介します。 美味しい食べ方がたくさんあります。 美味しい食べ方がたくさんあります。 刺身で「鰆」食べたことありますか?

主催/岡山県・玉野市・笠岡市・備前市 共催/認定NPO法人ふるさと回帰支援センター



東京オフィス2023年第253回 ふるさと暮らしセミナー





「お魚かたりべ」森下倫年(ともとし)さん

幼少時からとにかく魚が大好きで、大学時代はマグロの研究をしていた森下さん。

岡山水産物流通促進協議会の会長を務め、「岡山で魚(とと)を食べよう!」との意味を込め、ホームページ「おかとと」を開設。

「美味しいのにもったいない」と、流通の少ない"低利用魚"に光を当て、調理法を研究して普及する活動に取り組んでいます。

森下さん考案のゲタ(舌平目)のフリッターは、全漁連主催の料理コンテストで見事準グランプリを受賞。

これらの功績が評価され、令和元年には水産庁から「お魚かたりべ」に任命されました。

美味しい魚の水揚にがある瀬戸内海沿岸の 選事が、発岡市・情前市もとミナーに参加します。 地元の魚事情や、海ぐらしについて気軽にお話を聞いて いただけます! 募集人数 (要予約・参加費無料)

- オンライン(ZOOM) 上限なし

申込方法

6月21日(水)までに、電子申請からお申し込みください。 **プログラス** https://apply.e-tumo.jp/pref-okayama-u/offer/offerList_detail?tempSeq=30620

お問い 合わせ 岡山県県民生活部 中山間・地域振興課

3086-226-7862

(月~金・祝日を除く)

認定NPO法人ふるさと回帰支援センター 岡山県担当アドバイザー(金子)

☎090-6344-1948 (水~日)