

# かもめ包丁教室

2014年2月13日（木）きぬがさ会館

上京エリア会主催

## 当日参加者感想文（参加者23人）

### \* 参加されての感想

- ・とても楽しかったです。またぜひ参加したいと思いました。 ^ v ^ （…家でやろうとしたら、もう忘れていそうです；；練習しなければ）
- ・今まで大きい魚をさばいたことがなかったので、自分でできて良かったです。これで安心してかもめ鮮魚ボックスを注文することが出来ます。
- ・大きな魚（スズキ）などは、自分ではなかなかさばくことが難しかったですが、今日教えていただいたことを参考にして家でも頑張りたいと思います。
- ・勉強になりました。・皮のひき方が思ったより簡単だった。・出刃包丁を買おうと思いました。
- ・魚をさばくコツをわかりやすく教えて頂きとても為になりました。ありがとうございました。でも、すぐ忘れそうなので、また家でも練習したいです。又かもめBOX購入したいです。。
- ・背骨がなかなか切れず苦労しました。包丁の向きや皮をむくときのちょっとしたコツを教えて頂き、忘れないうちに家で復習したいと思います。
- ・楽しい料理教室でした。講師の方が簡単に捌いておられました、四苦八苦しながらもお手伝いいただき何とか形になりました。
- ・しんどかった。いかの皮むきはたいへんでした。
- ・一人魚一匹とイカ一杯をていねいに教えていただきありがとうございました。さごしの皮を湯引きして、お刺身にして食べるという新しい調理法も試してみたいです。お魚三種+天ぷら、アラ汁のごうかなお昼。とてもおいしかったです。ありがとうございました。
- ・大変参考になりました。これからは今日の捌き方を練習してさしみを食べたいと思います。ありがとうございました！！友人も、参加したいといっているのもう企画して下さい。
- ・魚を一本丸々調理するのは初めての経験でやはり難しかったです。コツを覚えて自宅でもトライしてみたいと思います。
- ・包丁のさばき方と、実際に自分でさばいてみてやっぱり難しいと思いました。これからはチャレンジして少しでも上手に出来るようにしていきたいです。
- ・自己流でさばいていた部分がありとても勉強になりました。
- ・スズキをさばくという機会を得られてほんとうに良い経験になりました。練習しないと難しいなあと思いました。
- ・むつかしいけれども、大いに役立ったと思う。自分で行って見て、後から人のされたもの、されているものを見て自分の間違いややりそこなったものが、よくわかって良かった。回を重ねてやってみなければやはり身につかないと思いました。私以外全員女性でしたのは以外でした。
- ・大きな魚をさばいたことがなかったので、実演が見られてとても参考になりました。見るだけでなく実習させて頂き楽しかったです。美味しいお魚おつゆもありがとうございました。いろいろな方とお会いしてお話しできたのも良かったです。
- ・あんな大きな魚は始めてさばいた。
- ・難しかったが楽しかった。
- ・魚は鱸でやりにくかったが、他で見て価格が高くてビックリ。冷凍イカも翌日でも美味しかった。
- ・大きな魚をさばいたのは初めて。知り合いもちょこちょこいた。なかなかやりたくても出来ないの指導もありよかった。
- ・ほぼ全くの初心者だできた。いかの皮がめくりにくかった。さつま揚げもあら汁もおいしかった。
- ・楽しかった。(遅れて)実演と話が聞けていなかった、あちこち見てやった。中骨に沿って三枚におろしていくのが難しかった。

### \* 申し込もうと思った理由は何ですか？

- ・苦手なので…少しでも上手になれば…と。
- ・魚を食べるのは大好きなのですが、自分でさばくことができなかつたので、参加してみました。
- ・魚料理をもっと上達したいため。
- ・何度か頂いたお魚おつくりにするのが難しく一度ちゃんと習いたかった。
- ・魚が上手にさばけないので
- ・いつも切り身ばかり買い、一匹買ってもお店でさばいてもらうがかりで、自分でもできたら良いなあと思って参加しました。
- ・魚料理のレパートリーを増やすため
- ・魚をさばきたかった。
- ・なかなかいわし、いか以外の魚を家で丸ごと買ってきてさばくということが最近はなくなってきたのでプロの方の包丁さばきを押してもらいたいと思っていたところにチラシを見たので。又機会があれば参加させていただきます。
- ・かもめBOXを申し込みますが、なかなか上手くさばけず、皮もはげないので、さしみにもできず、困っていました。
- ・家庭でお魚料理をもっとたくさん作りたかったので。
- ・さしみを作ったり、1匹の魚を上手にさばけるようになりたかった。
- ・プロの方の捌き方を教わる為に参加しました。
- ・魚をさばいたことがないので、これをきっかけにできるようにあればよいと思った。
- ・お刺身の作り方を、専門の方から教わりたかった。
- ・魚のさばき方を教わったことがなかつたので、自分でも魚をさばいてみたかったので申し込みました。

#### \* 好きな魚料理は何ですか？

- ・いかなごの釘煮、さわらの味噌漬
- ・サバ煮、あじフライ、イカのさし身
- ・イワシ、アジ、マグロ、タラ、カニ
- ・おさしみ・荒炊き・あじの南蛮漬
- ・刺身をはじめ魚料理はどれも大好きです。
- ・お刺身
- ・煮魚
- ・焼魚煮魚
- ・塩焼き（魚なんでも）（いかと小芋の煮付け）
- ・さしみ
- ・さけのムニエル
- ・かつおたたき
- ・やき魚、フライ
- ・さけのムニエル
- ・いわしのしょうが煮
- ・煮魚、ぶり大根、フライ

#### \* 企画しての感想

- ・前半後半の2班に別れたのは、他の人の様子が見られて勉強になったり発見があったりで良かったかもしれない。
- ・時間が押してしまったがスムーズでよかった。
- ・参加者のやる気にビックリした。応募者が多かつたのにも驚いた。