



美味しい！絶品・海ぐらし

～おかやまの“魚”の魅力～



6/24(土) 13時-15時
ふるさと回帰支援センター
セミナールーム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)

刺身で「鯖」食べたことありますか？
海ぐらしだから楽しめる新鮮な魚、
美味しい食べ方がたくさんあります。
セミナーでは、簡単に作れる「魚料理」
もご紹介します。
瀬戸内海に面したおかやま DAKARA
買える、作れる、食べられる絶品魚たち。
美味しい話をぜひ聞きに来てください。

晴れの国
DAKARA
セミナー

玉野市



笠岡市



備前市



申込QR



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

セミナースケジュール

- 12:50 受付開始
13:00 開催（参加自治体 ご紹介）
13:10 「おかやま“魚”の魅力」森下倫年さん
～岡山の魚の特徴から食べ方まで～
14:00 フリートーク（自由参加）
～海沿い3市の魅力などをご紹介～



「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。

美味しい魚の水揚げがある瀬戸内海沿岸の
玉野市・笠岡市・備前市もセ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）

○ 東京会場 **15**名【先着順】
（東京交通会館8階 ふるさと回帰支援センター- セミナールームB）

○ 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。

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
☎086-226-7862

（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）