

くっちみろかい

日南のうまいものをつくってみよう！

にちなんしおおどつ

今回のテーマ ものづくり の共同作業のひとつ 懐かしい調理実習 を日南市大堂津の漁業共同組合水産加工センターの皆さんとともに体験します。

おおどつから新たに全国に発信されようとしています郷土料理の『おおどつ天』と『魚うどん』を作ります。



募集人数 30名 (5名/班×調理台6)
各自準備していただく物 ・エプロン ・三角巾(バンダナ等でもOK)

作る量 ・おおどつ天 約60枚/班 ×6班 = 360枚
・魚うどん 約25碗/班 ×6班 = 150碗

タイムスケジュール

所要時間	5分	5分	30分	2時間35分	10分	10分	5分
終了時刻	13:40	13:45	14:15	16:50	17:00	17:10	~ 17:15
大会会場 移動開始 13:35 まなびピア・アリーナ	調理実習室へ移動	着衣準備 (実習室にて)	調理実演による工程説明	実習開始 ひと班に 指導員1名	試食 日南市漁業共同組合 (水産加工センターにおおどつ 会場にもパネル展示の紹介)	片付け	閉会式場へ移動 まなびピア・アリーナ

レシピは、別紙参照



懇親会
18:50~