



今回、六彩会の歴史を調べるにあたり、会長の吉田伯子さん（写真左）、会計の岩田さんに大変お世話になりました。また、発足時のメンバーで会長も務められた瀬戸寿子さんの御次女 新田秀子さんには当時の貴重な資料などを見せていただきました。ありがとうございます。六彩会は年に一度申し込み期間があり、一年間で8回の講習を受けると入会でき、会員は市内の様々な催しの補助や、地域での指導を行っています。（※今回は一般参加者対象の会）

「魚を一匹丸ごと買えば、お刺身、焼き魚、フライと色々出来て、経済的。」と会員のみなさん。今日のメニューは「サバの大根鍋」「サバ、パプリカ、なすの南蛮グリル」、「かますのピカタ」、実演で使った「ワラサのお刺身」、この他に残ったサバのアラを茹でて作った「サバフレック」（絶品!）や、出汁をとった昆布で作った佃煮など、素材を余すことなく使い、試食の時には予定にない小品がいつのまにか出来上がっているあたりは、さすが。

先日、小田原合同庁舎で行われた一般参加者対象の料理講習会では、最初に栄養士の方の「魚と健康」についてのお話があり、その後、錦通りの老舗鮮魚店「魚國」の社長であり、水産庁が任命した*2「お魚かたりべ」のひとりでもある古川孝昭さんを講師に招き、魚屋ならではの実践で身につけた魚のさばき方のコツを伝授しながらの実演も行われた。軽妙なトークと、鮮やかな包丁さばきで、いとも簡単に魚をおろしていく。実演が終わると、今度はそれぞれのテーブルに戻り自分たちで魚をおろしてみる。しかし、案の定見ているとあれほど簡単に見えた包丁さばきが、どうにもうまくいかない。「うちの（テーブルの）包丁は切れないのよね」などと包丁のせいにながらも楽しそうだ。「おいしく楽しく、健康に 私たちの健康は 私たちの手で」これが六彩会のスローガンだ。まさに、「まず、家族の健康を」の精神なのだ。

*2 お魚かたりべ = 『国民の「魚離れ」を食い止めるため、魚食文化の普及・伝承に努めている方々を、水産庁長官が「お魚かたりべ」として任命』（水産庁ホームページより）

開催情報
講師 六彩会
「旬の地魚を使った料理教室」
旬の魚を使った初心者大歓迎の男性対象の料理教室です。
2016年12月3日（土）10～13時
小田原市保健センター2階調理室
定員：28人・申し込み先着順
参加費：500円
持ち物：筆記用具、エプロン、三角巾、布巾2枚、台布巾1枚
詳細は、お問合せください。
主催：小田原さかな普及の会
お問合せ：小田原市水産海浜課
☎0465・22・9227

