



# NEWS RELEASE

株式会社 **平和堂**

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2024年4月9日

おいしく食べよう！「琵琶湖の魚」

## 5月10日(金) 第1回「琵琶湖のさかな 料理教室」開催

～美味しく楽しく、持続可能な滋賀県の農林水産業を考えるサステナブルイベント～



琵琶湖の  
さかな  
料理教室

2024年  
5月10日  
(金)

コアユ(アユの稚魚) ダイショー  
佃煮だけじゃない! 繊細な味を活かして  
ご家庭でも作りやすいメニューをご紹介します



滋賀県提供

午前の部 10:30~12:00  
炊き立てご飯をご用意!  
作った料理でランチにしましょう♪  
参加費:おひとり様**550円**(税込)



午後の部 13:30~15:00  
地酒をご用意!  
作った料理を肴に昼呑みはいかが?  
参加費:おひとり様**1,100円**(税込)



株式会社平和堂(滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員:平松正嗣)は、2024年5月10日(金)、アル・プラザ栗東内クッキングプラザにおいて「琵琶湖のさかな料理教室」を開催します。

琵琶湖の魚(以下、湖魚)は漁獲量の減少にともない高級食材となり、食卓にのぼる機会も少なくなりつつありました。しかし近年、水質改善や外来魚駆除の効果によって、湖魚の漁獲量は増加傾向にあります。そこで、今こそ湖魚の魅力を知っていただこうと、普段の食卓を彩る食材として湖魚を使ったレシピを紹介する料理教室を開催します。

教室は全4回シリーズとなっており、コアユやビワマスなど、毎回異なる湖魚を美味しく食べるレシピをご紹介します。第1回目となる今回は、コアユを使ったご家庭でも作りやすいメニューをご紹介します。ご自身で作ったお料理でランチや昼呑みなどをお楽しみいただけます。男性やおひとり様でのご参加も大歓迎ですので、ぜひふるってご参加ください。平和堂は、地域の皆様に湖魚を身近に感じ召し上がっていただくことで、漁業関係の皆様を応援するとともに、持続可能な滋賀県の農林水産業を考えるきっかけをご提案してまいります。

■予約サイト: <https://www.tour.heiwado.jp/Tour/Detail/328/ja-JP?deptDate=>

<琵琶湖のさかな 料理教室（第1回 コアユ）について>

湖魚はあまり食べたことがない方、佃煮はお馴染みだけど他の料理方法を知りたい方、毎日の献立に悩んでいる方、どなたでも大歓迎です！豊かな琵琶湖の恵みを美味しくいただくお料理を一緒に作ってみませんか？琵琶湖の魚を食べることで漁業者を応援し、海の魚の一部でも琵琶湖の魚に切り替えることでフードマイレージ（※1）の削減にもつながります。 ※1 フードマイレージ …食料の輸送にかかる環境負荷を数値化したもの

■料理教室の概要

開催内容：第1回 コアユ（アユの稚魚）

開催日：2024年5月10日（金）①午前の部 10:30～／②午後の部 13:30～

開催場所：アル・プラザ栗東 クッキングプラザ

募集人数：午前・午後の部 各12名様（先着順）

料理監修：ダイショー ※メニューは予約サイトよりご確認ください（約2週間前に決定予定）

食材提供：滋賀県漁連

協力：滋賀県農政水産部水産課

①午前の部 10:20 集合 10:30～12:00

炊き立てご飯をご用意！作った料理でランチにしましょう♪

おひとり様 550円（税込）

午前の部 お申込み



②午後の部 13:20 集合 13:30～15:00

地酒をご用意！作った料理を肴に昼呑みはいかが？

おひとり様 1,100円（税込）





※お車・自転車でのご参加は固くお断りします

※未成年の方には地酒の提供はございません

午後の部 お申込み



<今後の開催予定>

2024年 5月10日 (金)	<b>コアユ（アユの稚魚） 大人教室</b> 佃煮だけじゃない！繊細な味を活かして ご家庭でも作りやすいメニューをご紹介します	ダイショー	
2024年 8月 開催予定	<b>ビワマス 大人教室 さばき方講習付</b> 目の前で料理人がビワマスをさばきます ニジマスを使ってあなたもトライ！	シヨクシン	
2024年 10月 開催予定	<b>スジエビ 親子教室</b> エビ豆でお馴染み お子さまも大好きなあの料理で カルシウムを手軽に美味しく摂りましょう	日本食研	
2025年 1月 開催予定	<b>ヒウオ（アユの稚魚） 大人教室</b> 透明な身から氷魚と呼ばれるこの時期だけの冬の味 節分の巻き寿司にも合うおかずとしてご提案します	創味食品	

<過去に実施した湖魚に関するツアー>

「琵琶湖八珍」と「琵琶湖システム」を五感で味わう 親子漁業体験モニターツアー

[https://www.heiwado.jp/assets/img/news/2023/pdf/1208\\_monitor-tour.pdf](https://www.heiwado.jp/assets/img/news/2023/pdf/1208_monitor-tour.pdf)

<当リリースに関する注意事項>

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上