

日本海老協会(築地)は16日、「海老蟹クッキングパーティー」を東京都内で開催した。「年末年始にエビやカニを食べたいけどさばき方がわからない。料理方法が難しそう」といった声を

受け、エビ・カニ料理の基本を学んでもらおうと企画した。フェイスブックで参加者を募り、育児中の主婦や独身の会社員ら男女25人が参加した。

この日はエビ・カニ専門の水産会社から直接仕入れた新鮮なエビ・カニを用意。同協会の藤井稚代(わかよ)さんがスワイガニのむき方に始まり、クルマ

エビの塩焼き、ちらし寿司、エビチリ、カニの味噌汁の料理方法を教えた。藤井さんはエビの背わたの取り方や、そのまま焼くと丸まってしまうエビを竹串にさして真

海老協がエビ・カニ料理教室

正月に向けさばき方のコツ伝授

つすく焼くコツなどを伝授した。カニは一般的なキッチンバサミを使ってさばいて見せ、参加者の目をくぎづけにした。

友人に誘われて参加したという40歳の男性は「普段から家で料理はするが、エビチリは作ることがなかったので、自宅で

挑戦してみたい」と話していた。藤井さんは「知人からエビ・カニの料理教室を開いてほしいとリクエ



エビチリの作り方を教える藤井さん

ストされ、見

た。2回目も計画したい」と手

応えを感じている。