



庄内総合支庁長記者懇談情報提供項目
令和5年8月31日(木)
産業経済部水産振興課

庄内浜文化伝道師 presents YouTube 動画

「魚さばかないチャンネル ～お手軽！時短レシピ集～」第6弾 公開中！

共働きの家庭が増え、「忙しくて時間がない」「丸魚なんて捌けない」でも、「子どもには手作りのおいしい魚料理を食べさせてあげたい」という方が多いと思います。そこで、魚の切り身などを使って簡単においしく出来る、“さばかない・時短・プロの味”をコンセプトにした魚料理のレシピ動画第6弾を公開中です。

【概要】

1 内 容

「庄内浜文化伝道師による魚食普及事業」の一環として、店頭で買える魚の切り身等の材料を使って出来る“簡単・お手軽、でも味は本格的”な料理のレシピ動画を作成し、YouTube 動画として公開しています。

2 公開期間

7/27(木)から4本の動画を
4週連続公開



3 公開内容・公開開始日

- (1) 「アオサを美味しく食べたい方へ！下処理と絶品しょうがソース教えます！」 (7/27)
 - (2) 「もずく酢を超えた！？もずくの下処理とさっぱり大葉小松菜ソース！」 (8/3)
 - (3) ※「すぐ使える！そうめんや冷やし中華に添えるきゅうりが劇的に美味しくなるワザ」(8/10)
 - (4) 「知ってる？めかぶの正しい下処理！美味しく食べるめんつゆソースも！」 (8/17)
- ※ショート動画

4 協 力

庄内浜文化伝道師協会（事務局 庄内総合支庁水産振興課）

5 料 理 者

魚匠ダイニング沖海月 おきみづき 料理長 須田剛史氏 たけし（庄内浜文化伝道師）

6 その他

- ・検索エンジンで「さばかない」、「時短」で検索可
- ・今年度中にさらに2本（秋・冬）料理レシピ動画を制作予定です。完成しましたら改めてお知らせします。



(魚さばかないチャンネル)

担当：水産振興課
（庄内浜文化伝道師協会事務局）
課長補佐 高橋 伸明
電話：0234-24-6045