

大隅地区漁業士会が垂水高校で 魚の捌き方教室を開催しました

令和元年12月16日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会では、12月4日に垂水高校の生活デザイン科2年生29名
に対して、魚の捌き方を指導しました。 ※参加漁業士：篠原、小濱、岡本、川畑

はじめに、川畑漁業士と小濱漁業士の同級生コンビがカンパチとヒラマサの実物を見せながら、軽快なトークで、養殖業の紹介をしつつ、魚の捌き方を説明しました。

その後、生徒2～3名の10グループに分かれ、各漁業士がサバを使って魚の捌き方を指導し、一緒に調理しました。サバは、味噌煮、竜田揚げ、イタリアンソテー、カンパチ・ヒラマサは刺身と味噌汁にし、参加者全員でおいしくいただきました。

生徒のみなさんは、始めはおっかなびっくり魚に触っていましたが、次第になれ、三枚おろしに奮闘しました。できあがった料理は、もちろん最高においしかったです!!!

