

鹿児島地区漁業士会による“寿司を握って食べるが”

令和2年2月10日(月)
水産技術開発センター企画研修部

従来から実施している魚の捌き方教室では、現実的には家庭での再現が難しいことから、今回、初めての試みをかごしま環境未来館で実施しました。

講座では、プロの料理人から柵取りの方法を学んだ後、実際に柵から刺身を切って、器に盛り付ける作法を体験したり、その切った刺身をネタに自分達で握ったシャリに乗せて握り鮓を作って貰いました。

片付けた後、参加した12組24名全員で試食をして貰いましたが、美味しかったのは勿論の事、器に盛り付けた際の見た目に全員、感動していました。

今回の企画が非常に好評であったことから、今回、講師を務めて頂いた康正産業(株)を紹介して頂いた“いお・かごしま／魚食普及拡大推進協議会”の山口憲一郎副会長らと協議して、今後は、鹿児島市魚類市場の調理室も使用して同様の魚食普及活動を実施していくこととなりました。

- 1 日 時……令和2年2月8日(土) 13:30~15:30
- 2 場 所……かごしま環境未来館／鹿児島市城西2丁目1-5
- 3 対 象……12組24名
- 4 内 容……柵取り実演、柵切り・盛付け体験、握り体験、試食
- 5 種 類……ブリ、カンパチ、マダイ、萬サバ、キハダ、メダイ

