

鹿児島地区漁業士会による“ユズリ葉保育園”での出前授業

令和2年10月16日(金)
水産技術開発センター企画・栽培養殖部

鹿児島地区漁業士会は、今回は、鹿児島市宇宿町にあるユズリ葉の杜保育園を訪ね、昨年に引き続き2回目となる食育支援プログラムを実施しました。

まず最初に、鹿児島地域振興局の大山技術主査が若い園児達でも分かりやすいお手製のラミネートを見せながら、オサカナのお話をしました。

次に、プロのお魚屋さんが、マダイについて分かりやすく解説をしながら、鮮やかな解体実演を披露しました。

その後で、園児達はタッチ用に準備されたカマスサワラやヤガラなどの様々な種類の魚を最初は恐る恐る、慣れてくるとワイワイ・キャーキャー騒ぎながら触った後、キビナゴを手で捌いたり、カツオの腹皮をセラミック包丁でカットしました。

この間に、捌き方教室に参加した9名の父兄は、プロのお魚屋さんから直接、マアジを使った捌き方にチャレンジし、楽しそうに悪戦苦闘していました。

お昼ご飯用に、園児達が不揃い？に捌いたキビナゴを今回も、パン粉付けして一部はカレー粉で味付けしてフライにし、キレイにカットされたカツオの腹皮をソテーにしました。

待ちに待った昼食は、キビナゴのフライとカツオ腹皮のソテーにサバの缶詰の炊き込みご飯とマダイの味噌汁でしたが、炊き込みご飯をお代わりする園児も沢山いて大好評でした。残った炊き込みご飯は、焼きおにぎりにして持ち帰りました。

- 1 日 時……令和2年10月15日(木)10:00~13:00
- 2 場 所……ユズリ葉の杜保育園/鹿児島市宇宿町
- 3 対 象……3~5歳児40名+父兄9名/約50名
- 4 内 容……サカナの話, マダイ捌き実演, キビナゴ捌き体験, 魚タッチ
- 5 試 食……**キビナゴフライ, カツオ腹皮ソテー, サバ缶詰炊き込みご飯, マダイ味噌汁**

