

大隅漁業士会による食育イベント

～大隅の魚さばき教室（垂水高校）～

令和3年12月10日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会は、12月10日（金）に鹿児島県立垂水高等学校にて、生活デザイン科2年生16名を対象に、魚さばき教室を開催しました。

垂水産の養殖魚（ブリ・カンパチ）と牛根産の天然アジを使い、漁業士が生徒にさばき方を指導した後、さばいた魚を使って調理実習を行いました。

生徒たちは、慣れない手つきながらも、アジを3枚におろすことができました。

調理実習では、アジを使って蒲焼き丼・ソテー・竜田揚げを、ブリとカンパチを使って刺身と塩焼きを作り、参加者全員で試食を行いました。

参加した生徒から「とても貴重な機会で、教えてもらったさばき方を忘れないようにしたい」と感想をいただきました。

