

大隅地区漁業士会による食育イベント ～大隅おさかな教室（曾於市笠木福祉会）～

令和5年2月19日 大隅地域振興局

大隅半島の漁業者でつくる大隅地区漁業士会は、2月19日、曾於市の笠木福祉会が運営する学童施設に通う小学生27名とその保護者21名を対象とした食育イベントを開催しました。

丸のままの魚から捌く技術の習得よりも、魚の美味しい食体験を重視して、柵からの切り方や調理方法を学ぶために今回も飲食店とのコラボという形をとりました。

今回は鹿屋市にある榮樂寿司さんとのコラボで、大隅各地の鮮魚を使って寿司握り体験を実施しました。

まず、カンパチの解体ショーを行い、かのやカンパチロウが登場してダンスを披露しました。

今回はカンパチ（鹿屋）、ヒラマサ（大根占）、マダイ・ヒラメ・ウスバハギ（内之浦）、しらす干し（志布志）、生しらす（東串良）、ヒメアマエビ（鹿屋）の計8魚種を使用して寿司を握りました。

榮樂寿司の大将による指導のもと、柵から寿司ネタに切り、漁業士メンバーも含めて参加者はそれぞれ個性ある寿司を楽しみながら握りました。

最後には参加者全員で昼食として美味しく味わい、漁業士会から地産地消とフードマイレージについて解説した後、参加者から「今までで一番美味しいお寿司だった。」という感想ももらいました。



参加者と集合写真



大隅各地の鮮魚で握ったお寿司



柵から寿司ネタへ切る指導



かのやカンパチロウも挑戦！



柵から寿司ネタへ切る体験



寿司の握り方指導



寿司握り体験



寿司握り体験



漁業士メンバーも寿司握りに挑戦！



美味しくいただきました