

大隅地区漁業士会による食育イベント ～大隅のさかな教室（鹿児島県立垂水高等学校）～

令和6年2月1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、1月29日（月）に、垂水高校生活デザイン科2年生の生徒11名を対象とした食育イベントを開催しました。

今回は地元である垂水のカンパチと牛根漁協から提供して頂いたサバを使用し、調理しました。

初めに、スライドを使って川畑会長がカンパチ養殖の現場写真とモジャコ採捕動画を見せながら漁業の紹介をしました。

次に、解体ショー披露と生徒代表に捌き体験してもらい、全生徒に柵を切り身に切って漬け丼に、アヲをみそ汁に調理しました。

続いて、サバを使い魚の捌き方を実習し、竜田揚げに調理しました。サバの皮を手で引けることを知った生徒たちは大はしゃぎでした。

最後に、校長先生を交えて参加者全員で昼食として美味しく味わいました。生徒さんたちの今後の進路や調理技術の参考になればうれしいです。



漁業の紹介

カンパチ捌き体験



柵切り体験



竜田揚げ調理



アラの味噌汁作り



漬け丼作り



調理完成（漬け丼，アラ汁，サバ竜田揚げ）