

# 大隅地区漁業士会が垂水高校で 捌き方教室を開催しました

平成29年7月13日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会では、7月6日に垂水高校の生活デザイン科2年生32名に対してサバを用いて捌き方を指導しました。

まず、参加した篠原重人指導漁業士、小濱洋志青年漁業士、岡本宗明青年漁業士、川畑興文青年漁業士が自己紹介を行った後、篠原重人指導漁業士から垂水漁協が養殖しているカンパチについて紹介が行われ、カンパチの捌き方が披露されました。

サバの捌き方は生徒の皆さんが3～4名のグループに分かれ各漁業士から捌き方を説明を受けたあと、一人2尾ずつサバを捌いていきました。生活デザイン科のクラスでは調理実習の授業が多いものの、丸のままの魚を捌く機会はほとんどないため、最初はどの生徒も戸惑っていました。しかし、さすが調理実習をこなしているだけあって2匹目を捌くときは包丁捌きがスムーズでした。

捌いたサバはフライ、竜田揚げ、押し寿司、味噌煮、味噌汁などに調理され昼食に提供されました。魚が苦手な生徒さんもいたそうですが、皆さん、箸が進んでいました。さすが味付けが抜群です！！



海の桜勸紹介(篠原, 川畑)

捌き方指導(岡本)

捌き方指導(小濱)



押し寿司



フライ



竜田揚げ



味噌煮



調理状況