

大隅地区漁業士会が垂水高校で 魚の捌き方教室を開催しました

平成30年12月12日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会では、12月12日に垂水高校の生活デザイン科2年生26名に対して、魚の捌き方を指導しました。 ※参加漁業士：篠原、小濱、岡本、川畑、稲森
はじめに、川畑漁業士がパンフレット・動画やカンパチとブリの実物を見せながら、カンパチ・ブリ養殖を紹介した後、ブリを使って、捌き方を説明しました。
その後、生徒2～3名の9グループに分かれ、各漁業士がサバを使って魚の捌き方を指導し、一緒に調理しました。サバは、煮付け、味噌煮、カレー味の竜田揚げ、カンパチ・ブリは刺身、塩焼き、味噌汁にし、参加者全員でおいしくいただきました。

生徒のみなさんは、魚を捌くという慣れない作業に手こずりながらも、一生懸命頑張り、できあがった料理は大変おいしく仕上がりました！！

