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(曽於市立深川小学校)~

令和4年11月27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,11月27日(日)に,曽於市立深川小学校の生徒18名とその保護者18名を対象に,食育イベントを開催しました。

まずは使用する魚種とその産地を紹介し、鹿屋で養殖したヒラマサの解体ショーを行いました。ブリ・カンパチとの違いや養殖の方法、捌く手順などを解説しました。

次に、内之浦の定置網で獲れたハガツオなどの鮮魚を使って参加者に3枚おろしの体験をしてもらいました。

そして,霧島市の日当山無垢食堂による調理講習を行いました。

無垢食堂の指導のもと,カンパチの漬け丼,ヒラマサの花鰹節唐揚げ,しらすレモンサラダ,ヒメアマエビの味噌汁を調理しました。

最後には参加者全員で昼食として美味しく味わい,参加した家族それぞれから感想をいただきました。



参加者で集合写真



魚種と産地の紹介



ヒラマサの解体ショー



ヒラマサの解体ショー



魚の3枚おろし体験



柵から切り身にする体験



日当山無垢食堂による調理講習



カンパチ漬け丼の盛り付け



調理した料理