

北薩地区漁業士会による食育イベント

～野田女子高等学校における魚捌き実習～

令和6年11月11日 北薩地域振興局

北薩地区漁業士会が、県立高校で唯一の調理師養成施設である野田女子高校で魚捌きの実習を行いました。

食材として、ブリとマダイを提供し、フィレから刺身に盛り付けます。

アジ・サバなどの小型の魚は捌いた経験はあるようでしたが、大型の魚に悪戦苦闘しながらも、漁業士の指導・助言により上手に調理することができました。

その他、自分たちで考えたレシピで9種類の料理をつくりました。



※食材をより美しく感じさせる盛り付け方はさすがです！