

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（曾於市立深川小学校）～

令和6年12月2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、12月1日(日)に、曾於市立深川小学校の児童17名とその保護者14名を対象に、食育イベントを開催しました。

初めに鵜瀬会長が鹿屋で養殖したカンパチを、捌く手順を説明しながら解体ショーを実演しました。

次にカンパチ柵切り体験をしてもらい、漬丼にしました。さらに、曾於市の工房原口の料理長による調理講習を行いました。

原口料理長の指導のもと、カンパチ長芋かけ、アウ味噌汁、地元の芋や人参を使ったガネを作りました。

最後には参加者全員で昼食として美味しく味わい、児童代表から感謝の言葉をいただきました。



参加者で集合写真



解体ショー実演



原口氏による調理説明



カンパチ柵切り体験



漬井づくり



カンパチ山芋かけづくり



調理(漬井, アラ汁, 山芋かけ)



食事の様子