

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7年 10月22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等学校で魚捌きの実習を行いました。

地区漁業概要等の座学の後、漁業士によるブリとイセエビのさばき方を実演し、生徒さんは初めて見るためか一挙手一投足に注目していました。フィレ等から生徒自身で皮引き、刺身に盛り付けてもらいましたが、漁業士からコツを教わると要領をつかみ、綺麗に仕上げでいました。

この他、マダイやアオサ、タカエビ等の食材を用いて、自分達で考えたレシピで11種類の料理をつくりました。

調理の様子やレシピ等は、北薩地域振興局農林水産部Instagram（hokusatsu_kagoshima）にアップしますので、御覧ください。



捌き方の実演



調理風景と完成品