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８年 10 月 23 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。

　地区漁業概要説明の後、漁業士によるブリとイセエビの捌き方を実演。生徒さんには、ブリを皮引きから刺身盛り付けまで、イセエビを生きた状態から捌いてもらいました。イセエビは最初は慎重な手つきでしたが徐々に慣れ見事に捌ききり、刺身の盛り付けも綺麗に仕上げてくれました。

　この他、マダイや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インスタグラム（hokusatsu_kagoshima）に随時アップしますので、御覧ください。




捌き方の実演




調理風景と完成品