

＜豆酛中学校で水産教室を開催しました＞

11月4日に、豆酛中学校1年生8名を対象とした水産教室が対馬地区漁業士会等の協力によって開催されました。

対象となる生徒達は、昨年、豆酛小学校の水産教室でマアジの捌き方、かば焼き調理を体験しましたが、中学校に進学して今回も再挑戦してみたいとのニーズがありました。そこで今回は、漁業士会の提案により、マアジとアオリイカを用いたつみれ汁とさつま揚げにメニューを変更しました。併せて、大きな魚を捌くところも見せたいとの提案もあり、ヒラスの解体ショーも実践して、刺身で提供しました。

調理では、かば焼きに比べて、つみれ汁とさつま揚げは作業工程が増えましたが、アジのしっかりしたすり身の味の中にイカの歯ごたえのある食感が程よくまとまって美味しく仕上がりました。

今後も多様なニーズ・提案に応えながら水産教室を開催していけたらと思います。



岸川漁業士によるヒラス解体ショー



アジの捌き方覚えてるかな？



岸川漁業士・勝井漁業士による刺盛り



お味はいかが？