

＜雞知中学校で水産教室を開催しました＞

11月2日に、雞知中学校1年生58名を対象とした水産教室が美津島町西海漁協青壮年部（以下青壮年部員）等の協力によって開催されました。対象となる生徒の人数が多いため、午前と午後にクラス毎に分かれて、29名ずつで実施しました。

内容は、水産教室でお馴染みのマアジの捌き方、かば焼き調理に加えて、今回は特別に青壮年部員による養殖クロマグロの解体ショー（20kg程度）を実施しました。解体ショーでは、捌く様子を見せるだけでなく、クロマグロの取り上げに使う器具（血抜きや神経締めなど）の実物を用いて、クロマグロの締め方について青壮年部員から詳しく説明しました。捌いたクロマグロは、試食用として刺身で提供しました。

生徒達は、初めて見るクロマグロの解体に釘付けで、試食では何度も山盛りのおかわりする子も見られました。

今後も、水産教室開催にあたっては工夫をこらし、参加者が刺激を受けるような内容を企画していきたいと思えます。



犬東漁業士によるアジの捌き方解説



クロマグロの締め方は・・・



クロマグロ刺身食べ放題！



うまい！うまい！うまい！