

県南地区漁業士会による水産教室を開催しました

県南地区漁業士会では、魚をもっと食べてもらうためにお魚料理教室を開催しています。南島原市深江町の小林保育園での水産教室は8年ほど前から続いていて、今回は園児14名と保護者14名を対象に、岸本漁業士が地元で水揚げされるコウイカ、クツゾコ（シタビラメ）、養殖クルマエビとブリを使って開催しました。

岸本漁業士が金たわしを使ったクツゾコのウロコ取りや、コウイカの捌き方、ブリの捌き方の実演をして、園児が保護者と一緒に深江町の地元料理のクツゾコ飯（炊き込みご飯）、コウイカのバター焼き、ブリの照り焼き、クルマエビの塩焼きに挑戦しました。

園児も保護者と一緒にクツゾコのウロコ取りや包丁で切ることにも挑戦しました。園児は友達と一緒に料理しながら大はしゃぎしていました。

出来上がった料理は、コロナウイルス感染症対策のため各家庭に持ち帰って食べました。家でも有明海の魚を使った料理に挑戦してもらえたらうれしいです。



クツゾコのウロコ取り



ブリの捌き方



クツゾコ捌きに挑戦



クツゾコ飯づくり



ブリの照り焼き



クツゾコ飯（炊きあがり）



完成したコウイカのバター焼き



料理はお持ち帰りに