

【松浦高校の水産教室】

令和6年10月8日（火）、9日（水）、15日（火）に松浦高校にて、松浦市水産課の協力のもと県北地区漁業士会主催で水産教室を初開催しました。

松浦高校では、多様な生徒一人一人の可能性及び能力を最大限伸長するための学びを充実させるための地域課題探求学習「まつナビ」が行われています。この一環で、生徒は松浦市の水産業についても学びます。そして、松浦市と言えば「アジフライの聖地」です。学校としても今回の水産教室をきっかけに全生徒が魚を捌けるようになり、アジフライが作れるようになればとのことでした。

10月8日は柵屋漁業士が、9日は渡邊漁業士（県北地区副会長）が、15日は志水漁業士がそれぞれ講師となり、生徒たちにマアジの三枚おろしと背開きのやり方を説明しました。綺麗に捌かれた魚を生徒に見せた際は、歓声と拍手が送られました。その後、生徒たちは一人二尾のマアジを受け取り、先ほど習った捌き方を実践していました。上手に魚を捌ける生徒や魚を触る事にも勇気がある生徒など様々でしたが、最終的には、美味しそうなアジフライとアジフライバーガーが完成しました。

生徒たちが魚と向き合っている真剣な顔と、完成したアジフライとアジフライバーガーを美味しそうに食べる笑顔を見て嬉しい気持ちになりました。来年度も、引き続き水産教室を実施していく予定です。



図1. 捌き方を説明する柵屋漁業士



図2. 捌き方を説明する渡邊副会長



図3. 捌き方を説明する志水漁業士



図4. 魚を捌く生徒



図5. 美味しそうに食べる生徒