

【県南地区漁業士会によるお魚料理教室の開催】

12月13日(金)、雲仙市立南串第二小学校の5年生とその保護者を対象とした県南地区漁業士会によるお魚料理教室が開催されました。地元の橘湾東部漁協南串山支所の青壮年部からも参加しています。

最初に、長崎県や地元南串山地区の漁業についての勉強。次に料理教室です。

この日、用意した魚は地元で養殖されていたブリ。実演用には5キロほどのブリ、子供たち用には1キロのブリです。

メニューはブリの照り焼き、フライ、あらの味噌汁の3品です。

まずは漁業者の魚さばきの実演。見たことを忘れないうちに魚さばきにチャレンジしますが、なかなか上手いかず漁業者や保護者の方の指導を受けて1匹の魚をさばいていました。

その後、さばいた魚を保護者と一緒にごしらえ、焼き、揚げなどを行い、料理を完成させました。

最後はお楽しみの試食です。自分たちで作った料理を保護者の方たちと一緒にいただきました。みんな美味しそうに食べていたそうです。

これからも地元の美味しい魚の味を忘れずにいてくれることを願っています。



漁業士による地元漁業などの講話



漁業者の実演見学



魚さばきにチャレンジ



さばき方の指導中



苦闘中



照り焼きの準備



フライの準備



調理中(照り焼き)



調理中(フライ)



ブリの照り焼き



ブリのフライ