

【県南地区漁業士会によるお魚料理教室の開催】

1月21日(火)、島原商業高校の家政科2年生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。

この日は地元で水揚げされたマダイ、マダコ、カサゴ(あらかぶ)の3種を用意しました。メニューは、タイとタコの刺身、あらかぶの味噌汁、タコのカルパッチョの3品です。

最初に、漁業士による魚のさばき方の実演を見学し、その後、生徒たちが魚を調理していきました。慣れない手つきで棘がある「あらかぶ」の調理と、柵状に切られていた身を刺身状に薄く切っていました。

その後は授業での経験を活かし、手際よくあらかぶの味噌汁を作り、慣れた手つきで刺身を野菜などと一緒に皿に盛りつけて料理を完成させました。

最後はみんなで楽しい試食。自分たちで作り上げた料理を美味しくいただきました。

地元の美味しい魚を忘れずにいてくれることを願っています。



漁業士による説明



漁業士の実演



漁業士の実演



さばき方の指導中



調理中。真剣です。



漁師のこつを伝授



刺身準備中。こちらも真剣です。



完成了ました。