

浜の情報：県北水産業普及指導センター
令和7年1月24日

【中野中学校の水産教室】

令和7年1月17日（木）に平戸市立中野中学校の1年生13名を対象に、平戸市水産課と中野地区青年部の協力のもと県北地区漁業士会主催で水産教室を開催しました。

これまで、漁業士や女性部を講師として水産教室を行ってきましたが、今回は、外部より専門家としてすし作家の岡田大介氏を講師に迎え、魚を捌くところから寿司になるまでを見せていただきました。岡田氏が捌くヒラメやマアジを見て生徒からは歓声が上がるところでした。普段は講師をしている漁業士や我々センター職員から見ても学びが多い実習でした。

その後、生徒たちは慣れない手つきで、アジやイカを捌き、講師が捌いたヒラメやブリ等を使った海鮮丼と、ヒラスズキの澄まし汁を完成させました。さらに、岡田氏が握ったヒラメのエンガワのお寿司も提供されました。

県北地区では各地で水産教室をしておりますが、刺身が残ってしまうことが度々見受けられていました。今回も岡田氏のお寿司を追加するなど少し量が多かったかと思っておりましたが、生徒全員が完食したので驚いていたところ、岡田氏より酢飯には食欲が増す効果があるとの説明がありました。たしかに一部の生徒から「酢飯をおかずにご飯が食べられる」との話も聞かれました。

そこで、今後は、今回学んだ酢飯の力を水産教室で活かすべく、漁業士会で酢飯の作り方の実習を計画する予定です。



図1. 特大ヒラメを持つ生徒たち



図2. すしを握る岡田氏と会長



図3. アジをさばく生徒たち



図4. 完成した海鮮丼と記念写真