

【県南地区漁業士会によるお魚料理教室の開催】

2月28日（金）、南島原市深江町の小林保育園の年長組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。

この日は地元で水揚げされたクツゾコ（シタビラメ）、コウイカ、クルマエビの他にブリを用意しました。メニューは、クツゾコ飯、コウイカのバター焼き、クルマエビの塩焼き、ブリの照り焼きの4品です。

漁業士による魚のさばき方を見学後、保育園児と保護者が協力して魚を調理しました。時おり漁業士の手伝いを受けながら、慣れない手つきでヌルヌルとしたクツゾコやコウイカの調理に取り組んでいました。

園児たちが目の前で魚がさばかれていく様子を興味深い目で見つめる姿や、その後の慣れない包丁や火を使った調理に真剣なまなざしで取り組む姿が印象的でした。

自分たちが作った料理が完成すると、園児たちには満足した様子が、保護者には無事にできてホッとした様子が見られました。

今回は自分たちで作り上げた料理はパックに入れて自宅に持ち帰り、おうちの人と一緒に美味しくいただきました。

地元の魚を自分たちで調理して食べた経験を忘れずにいてくれることを願っています。



漁業士による実演 ～その1(クツゾコ)～



漁業士による実演 ～その2(ブリ)～



コウイカの皮むきにチャレンジ



保護者と一緒にカット



コウイカのバター焼き。真剣です。



焦げ付かないように焼きます。



クツゾコ飯の炊き上がり



完成品を確認



パックに詰めて完成