

お魚料理講習会（高鍋農業高校・三松中学校・高城高校）

・高鍋農業高等学校

漁連は11月2日、宮崎市漁協女性部の中島さん、星倉さんを講師として、高鍋農業高等学校でお魚料理講習会を開催した。かつおの捌きに挑戦し、難しい、緊張するという声が多くありながらも、一所懸命に包丁を握り、かつおを捌いていた。包丁を握っていない生徒も同じ班の生徒が捌く様子を興味深く見入っていた。生徒は「思っていたより大きい。」「美味しそう。」「カツオを初めて触った。」等、日頃なかなか出来ない体験ができた満足している様子であった。



・小林市立三松中学校

11月10日、漁村活性化推進機構の原さんを講師として、小林市立三松中学校でお魚料理講習会を開催した。実食では、「美味しい」「なかなか捌く機会のないカツオだから勉強になった」、「カツオの捌き方を教えていただく機会はなかなかないので嬉しい」という声があった。特にかつお飯は低学年の児童に人気があり、炊かれていたご飯が全てなくなるほどだった。今回の講習会では、原講師からカツオの習性や、内蔵を材料にした塩辛の作り方についても説明があり、カツオの奥深い魅力を知る講習会となった。



・高城高等学校

11月20日、日南市漁協女性部の竹井さん、河野さん、太田さんを講師として、高城高等学校でお魚料理講習会を開催した。竹井講師の実演では、捌きながら内臓や胃袋の中の小魚について説明があり、生徒も捌きに挑戦しながら、胃袋の小魚を探してみたり、胃袋や心臓に触れていた。高城高校の生徒は、今回の講習会を大変楽しみにしていたとのこと、自分達で調理したカツオ料理を囲み、談笑しながら実食を楽しんでいた。普段あまり目にしないカツオに触れる良い機会となった。



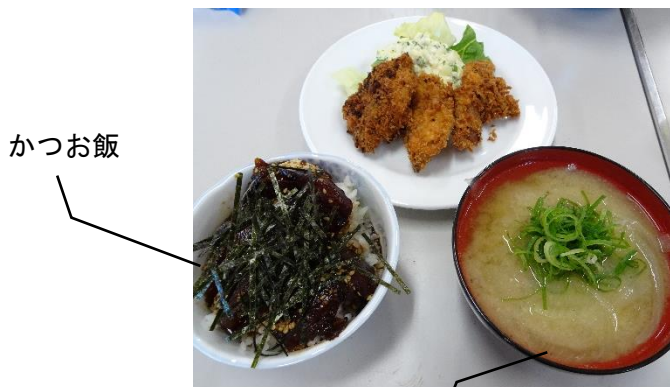
▼完成したカツオ料理



カツオのたたき



カツオのカツ



かつお飯

かつおのすり流し汁



完成したカツオ料理

