

浜の情報：県南水産業普及指導センター

令和2年12月1日

県南地区漁業士会による水産教室を開催しました

県南地区漁業士会では、魚をもっと食べてもらうためにお魚料理教室を開催しています。今回は島原商業高校で開催し、家政科の2年生35名が参加しました。岸本漁業士と大場漁業士が、マダイのさばき方、箸を使ったアラカブ（カサゴ）のエラと内臓取り、タコのぬめり取りやゆで方のデモンストレーションをしました。その後、生徒全員が刺身、タコのカルパッチョ、アラカブの味噌汁を作りました。アラカブの腹部が押されて、黒っぽい卵が出てきて騒ぐ生徒が居たりしましたが、美味しい料理が出来ました。

学校の授業では魚料理をほとんど作らないそうですが、気に入った料理があれば、家で魚さばきや調理に挑戦してもらえたらと思います。



マダイの捌き方



タコの茹で方



茹でタコの取り上げ



アラカブ捌き



刺身切り



試食