

浜の情報：県南水産業普及指導センター
令和3年 2月16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。雲仙市立南串山第二小学校での水産教室は平成13年頃から続いていて、今回は5年生6名と保護者6名を対象に、井上漁業士と橘湾東部漁協南串山支所青年部2名が、南串山地区で養殖されているブリを使って開催しました。

井上漁業士が長崎県と南串山地区での漁業の説明をした後、青年部員が4kg程のブリと1kg程のブリのさばき方を実演して、生徒が1人1kg程のブリを受け取り、保護者と一緒に1尾ずつさばきました。さばいたブリを使って、ブリの照り焼き、ブリのフライ、あらの味噌汁を作りました。今回は、新型コロナウイルス感染症対策のため、生徒1人と保護者ごとに1つのテーブルに分かれて魚をさばき、試食もテーブル毎に分かれてでしたので、例年のようにぎやかさはありませんでしたが、子供たちは美味しそうに食べていました。

ご協力いただいた青年部の皆様、どうもありがとうございました。



長崎県と南串山町の漁業紹介



デモンストレーション（大型魚）



デモンストレーション（小型魚）



さばきに挑戦



フライ作り



照り焼き作り



照り焼き



フライ



保護者とおいしく頂きました



同 左