

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。南島原市深江町の小林保育園での水産教室は7年ほど前から続いていて、今回は園児9名と保護者9名を対象に、岸本漁業士が地元で水揚げされるコウイカ、クツゾコ（シタビラメ）、養殖クルマエビとブリを使って開催しました。

岸本漁業士が金たわしを使ったクツゾコのウロコ取りや、コウイカの捌き方、ブリの捌き方の実演をして、園児が保護者と一緒に深江町の地元料理のクツゾコ飯（炊き込みご飯）、コウイカのバター焼き、ブリの照り焼き、クルマエビの塩焼きに挑戦しました。

園児も保護者と一緒にクツゾコのウロコ取りや包丁で切ることに挑戦しました。園児は料理だけでなく、コウイカの大きな目玉に驚いたり、つまみ食いをしたりで大はしゃぎでした。

例年は、出来上がった料理をみんなで一緒に食べていましたが、今年はコロナウイルス感染症対策のため、出来た料理を各家庭に持ち帰って食べました。家でも有明海の魚を使った料理に挑戦してもらえたらうれしいです。



クツゾコのウロコ取り



ブリの捌き方



クツゾコのウロコ取りに挑戦



クツゾコ飯づくり



コウイカのバター焼き



クツゾコ飯（身と骨を分ける）



完成した料理



クツゾコ飯はおにぎりに