

漁業士会発「浜の情報」：壱岐地区漁業士会
令和3年5月7日

魚のさばき方動画を作成しました。

壱岐地区漁業士会では、水産物の消費拡大や壱岐の水産業を知ってもらうため、高校生などを対象に魚さばき教室に取り組んでいます。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症予防の観点から魚さばき教室が中止となったため、魚のさばき方動画を撮影し、生徒達に見てもらおう取り組みを行ないました。

動画製作の実績がある、イキテイク合同会社に撮影を依頼し、現役漁師による、漁業士流のさばき方で「ヒラス（ヒラマサ）」を3枚におろし、サクにして、刺身を盛り合わせるまでの方法を分かりやすくまとめました。

完成した動画は、魚さばき教室の教材だけでなく、イベントや漁業士会の情報発信の一つとして活用していく予定です。

この取り組みをきっかけに、自ら魚をさばいて食べる機会が増えることや、将来、水産関係の仕事につく方が出てきてくれることを期待しています。

