

浜の情報：五島水産業普及指導センター  
令和4年9月28日

漁業士会活動（福江小学校における水産教室）

令和4年9月22日に福江小学校において、5年生70名を対象に五島市と共催で水産教室を開催しました。

五島水産業普及指導センターから五島の水産業に関する講話を行った後、午前と午後の2クラスに分け、魚のさばきかた教室を行いました。

午前中は餌網代操漁業士と餌網代竜太漁業士、午後は荒木和也漁業士が講師となり各漁業士から児童に三枚おろしの説明をおこないました。

当初カマスなどを三枚におろしホイル焼きを予定していましたが、台風接近の影響で天然魚の確実な入手が困難になり、急遽、城山健一郎漁業士が養殖しているマアジと当日市場に水揚げされたブリ・ヒラマサを教材としました。

説明後、各自魚をさばきました。魚の内臓が怖いと悲鳴を上げる児童や、反対に内臓の名前を知りたがる児童、父親が漁師をしていると言いながら手慣れた様子でさばく児童など反応は様々でしたが、最後には全員上手に三枚おろしを完成させました。児童がおろしたアジはホイル焼きに、講師がおろしたブリ・ヒラマサは漬け丼にして試食しました。

おいしかったようで、お代わりをする児童や、アルミホイルに穴が開くほどお箸でつついて食べている児童がいました。

水産教室に併せて、長崎県の魚（12種）のPRと魚食普及を図るために県漁業士連絡協議会が作成したまな板シートと下五島地区漁業士会が作成したクリアファイルを生徒に配布しました。これらにはマアジのさばき方が記載されており、家庭でも魚を調理する際に参考にさせていただきたいです。

