

コロナによって中止されていた佐世保魚市場協会の魚食普及事業である「お魚教室」が再開されました。

今回は伊藤先生・佐野先生による魚の栄養講話と技術実践の後、実技となりました。



アジを3枚開きにして「アジのかば焼きーしょうが風味」「アジのつみれ汁」「ハマチの刺身」を作りました。積極的にアジに挑み、2尾目にチャレンジする生徒もいました。



ハマチは佐野先生が今朝しめたばかりの新鮮なものをさばいて柵にしてくださいましたものを刺身に切りました。



アジの頭と中骨からだしを取って作ったつみれ汁は出しが濃かったです。



自宅で魚を調理する機会も減り気味で、さばくこともほとんどないため良い経験ができたと思います。また、柵で販売していても切り方がわからない刺身の切り方のポイントを教えていただき綺麗に切れてよかったです。

