

水産教室

12月22日(水)に2・3年生のフードデザインの授業で「水産教室」を実施しました。

講 話

五島市や奈留の漁業の現状、奈留島の漁師さんが実際に使っている漁法、奈留の地形を生かしたマアジの養殖と国内および海外への販路開拓の取組など、大変興味深いお話をいただきました。



マアジの三枚おろしの実習

講師の方の説明・実演の後、三枚おろしにチャレンジしました。おろした切り身は漬け丼用に細かくカット。包丁の入れ方などもアドバイスいただきました。



まるまるとして脂がのっていて、見るからに美味しそう!!



クエ鍋づくり

高級魚クエもご提供いただきました。講師の方が、アジの三枚おろしとのおときは違う包丁を使用し、説明しながらさばいてくださいました。切り身を豆腐や野菜と一緒に煮て、クエ鍋の完成です！



試食

脂ののったマアジの漬け丼に、思わず「ウマッ！」 熱々のクエ鍋はクエ出汁のうまみがきいていて、これまた「おいし〜い！」



クエ鍋は、全校生徒・職員にも振るまわれ、お替わりに来た生徒もいました。水産教室の実施にご協力いただいた関係機関ならびに講師・地域の皆様、ありがとうございました。奈留の魚最高！！