

令和4年3月11日、本校調理室で生活総合系列2年生のフードⅠの授業の一環として、水産教室が行われました。

講師は下五島漁業士会の川上様で、小鯛のさばき方を実演していただいた後、五島市産業振興部水産課及び五島水産業普及指導センターの職員の皆様のご指導を受けながら実際に魚をさばきました。さばいた魚は漬け丼にして、あらのみそ汁とともに美味しくいただきました。



<生徒の感想より>

- 魚をほぼ初めて1人でさばいたので、すごく難しかったです。魚をよくもらったりするので、自分でさばくようにしたいです。
- 味はうまくできたのですが、骨が残っていたりうろこがあったりしたので次はうまくできるようにしたいです。
- おじいちゃんが魚を釣ってきてさばいているので自分も手伝って、他の魚もさばいてみたいです。