

令和元年度 高校生の魚さばき&郷土料理教室

1月27日(月)3年生を対象に高校生の魚さばき&郷土料理教室を実施しました。漁業指導士の中村さんおよびPTA、かーちゃんの会、産業振興課の方々に御指導をいただいて、調理、試食、交流をおこないました。慣れない魚さばきにはじめは少し戸惑いながらも楽しく調理を行ない、アジとイスズミのフライやヒラマサの刺身やお吸い物などを作りました。料理をしてみて、毎日料理を作ってもらっていることに対する感謝の気持ちをもった生徒も多かったようです。島を離れる生徒たちにとって、小値賀の食材に触れることは小値賀を見つめ直し、地産地消と食育についても理解を深める良い機会となりました。



魚のさばき方の指導



調理の様子



完成しました!!



おいしくいただきます