

# 西彼農高「水産教室」開催

「うず潮カキ」

フライに調理

西彼農高で水産教室

西海市西彼町の県立西彼農業高（原口三徳校長）で1月31日、地元漁業者による「水産教室」があり、生活デザイン科2年の31人がカキやマアジを調理した。市などが企画し、漁業者2人と市職員が講師を務めた。同町特産の養殖カキ「うず潮カキ」はフライに。殻が薄い部分にペンチを入れてナイフを使いやすいようにし、殻の平たい方を上にして開けると貝柱を外しやすいと教わった。崎戸町近海の定置網に掛かったマアジは細かく刻み、ハンバーグを作った。

カキの殻むきやマアジの三枚おろしを教わる生徒ら

西海市、西彼農業高



西田夢空さん(17)は「殻外しは初めて。貝柱を探すのが難しかった。フライは手作りなので大変おいしかった」と話した。

(佐崎智章)

長崎新聞 2/4付

1. 期 日 令和2年1月31日(金) 10:05~(2. 3. 4校時)
2. 場 所 食物実習室
3. 参加者 生活デザイン科 2年 31名  
漁業士 2名 西海市水産課2名 県振興局1名
4. 目 的 調理実習を通じて、西彼地区で漁獲される水産物への理解を深めるとともに基幹産業の水産業への理解を高め水産物の地産地消・魚・食の啓発を図る。
5. 実施内容 ・漁食、漁業に関する講話  
・実技指導(カキの殻むき、アジの三枚おろし)  
・市内水産物を使った調理実習・試食  
(アジの骨のみそ汁、カキフライ、アジのハンバーグ、アジの刺身)



水産教室始まりました！！



アジのさばき方、必死に見ています。



真剣にカキと向き合っています。



三枚おろし、教えていただきました。



アジの皮をむいているところです。



カキフライとアジのハンバーグ調理中。



カキフライ、よい色に揚がりました。



一足先に調理完了。これから試食です。