

お魚料理講習会 (高鍋高校・美郷南学園・宮崎ガス・飯野高校)

・高鍋高等学校

漁連は11月30日に高鍋農業高等学校、12月1日に美郷南学園で南郷漁協女性部の中嶋さん、江藤さん、河上さんを講師としてお魚料理講習会を開催した。

高鍋高校では、生活情報科の3年生38名を対象に講習会を行った。初めはかつおに触れるのをためらう生徒も見受けられたが、講習会中盤には、どの生徒も積極的にかつおに触れていた。講習会後のアンケートでは、「一匹のかつおで4種類もの料理が出来ることに驚いた。」「どれも美味しかった。家でも実践してみたい。家族にも食べさせたい。」等の感想があった。



師範台に集まる生徒達



真剣に説明を聞いています

・美郷南学園

美郷南学園では、保護者、教員、小学生の児童を対象とした講習会を開催した。子供たちは普段なかなか目にすることのないかつおに興味津々であった。実食では、大人から子供までの料理も好評であり、特にかつお飯とかつおのカツが人気であった。



大人から子供までカツオに夢中



カツオの心臓を見て驚く子供達

・宮崎ガス

12月4日に宮崎市漁協女性部の中島さん、星倉さんを講師として、宮崎ガスでお魚料理講習会を開催した。宮崎ガスの企画「男の料理教室 男塾」で依頼があり、今回の講習会を行った。4種類のかつお料理を調理し、実食を行った。かつおを捌くのは初めての方ばかりであり、日頃捌く機会の少ないかつおを積極的に捌いていた。今回は4人で1本を捌いたため、次回捌く機会があれば、一本自分で捌いてみたいとの意見が多くあった。完成した料理は完食し、特にかつお飯は、ほぼ全員の受講者がおかわりをしており、自分たちで捌き、調理したカツオ料理に大変満足されていた。



日頃魚を捌く方もカツオの捌き方に興味津々



一人一人丁寧に教わりました

・飯野高等学校

12月5日、漁村活性化推進機構の原さんを講師として、飯野高等学校でお魚料理講習会を開催した。講習会を終えての感想には「初めて魚を捌いた。」という意見が多数を占めており、なかには「今まで刺身を食べたことがなく、苦手だったが、初めて食べられるようになった。また魚を沢山食べたい。」という感想もあった。



包丁の使い方にも注目



たたきの焼き加減を教わっています