

## お魚料理講習会（都城農業高等学校）

漁連は10月31日、都城農業高等学校にてお魚料理講習会を開催した。南郷漁協女性部の中嶋さん、江藤さん、河上さんに講師をお願いし、かつおのたたき・かつお飯・かつおのカツ・すり流し汁を調理した。師範台において、中嶋さんが包丁を持ち、慣れた手つきでかつおを3枚おろしに捌く実演を行うと、師範台に集まっていた生徒から驚きの声が上がった。



その後、8班に分かれ、講師の方々が指導を行いながら、かつおの捌きに挑戦した。大きいカツオに戸惑いながら緊張した様子で慎重に包丁を動かしていた。中嶋さんの実演では、心臓や内臓の説明も行われたため、生徒たちは取り除いた内臓や、頭、心臓の部位に興味津々に見たり、触れたりしていた。

調理は、3枚おろしにされたカツオをそれぞれ役割分担しながら、カツオのたたき、かつお飯、カツオのカツを完成させた。

実食では、「美味しい」、「なかなか家で魚が出されることがないから嬉しい」、「肉より魚が好き」という声があった。また、講師の方々が作成してくださったすり流し汁には、カツオの頭を切り落としたものや、目、心臓など普段食することのあまりない部位が入っており、生徒たちは驚きながらも美味しいと会話が弾み、楽しい試食会となった。

