

知って得する講座「魚をおろして食べよう」 開催

宮崎市中心公民館では、宮崎のさかなビジネス拡大協議会、宮崎県お魚普及協議会連合会と共催で、一般市民を対象にした公民館講座の一環で標記研修会を開催しました。

会場になった宮崎市中心公民館は、宮崎駅そば宮崎市内からは、どこからでも誰でも御参加できるアクセスの良さから、講座募集には多くの応募者が集まります。今回の「お魚～講座」には、定員の12名の募集に、10倍を遥かに超える応募があったとのことでした。

当日は、宮崎市の定置網で揚ったアジの調理に、抽選で選ばれた12名の方々がチャレンジ。調理指導は宮崎魚市場スタッフの皆さんです。

皆さん、お魚をおろすのは初めてという方ばかり。お魚の持ち方、包丁の向きや持ち方から指導員の皆さんが、ほぼ「手取り、足取り」での御指導。

1時間ほどで、三枚におろして、皮をはぎ、半身は「お刺身」、半身はシンプルな「お塩味」でソテーにいただきました。～皆さんの感想も「やっと出来そう」、「早速今夜やってみる」～ 高評価でした。



宮崎魚市場の講師スタッフの皆さん



受講生も熱心に観察しております。



男性の方もチャレンジされております。アジのお刺身が出来ました。



動画撮影される方も。

■ 宮崎のさかなビジネス拡大協議会 0985-28-6111 ■