

## お魚料理講習会

(高城生涯学習センター・高城高校・高鍋高校)

### ・高城生涯学習センター

漁連は10月4日、漁村活性化推進機構担い手育成の原課長を講師として、高城生涯学習センターでお魚料理講習会を開催した。対象者は高齢者学級の学園生17名であり、カツオの捌き、カツオ料理に挑戦した。参加者は積極的にかつおに触れ、豪快にかつおを捌いていた。完成した料理を実食し、「全く臭みがなく、美味しい。」と大変好評であった。



### ・高城高等学校

10月8日、日南市漁協女性部の太田さん、河野さん、菅付さんを講師として、高城高校でお魚料理講習会を開催した。今回の講習会では、普段の講習会で使用している2～3kg台のカツオが入手できず、8～9kg台の大型のカツオで講習会を行った。

講師によるカツオの3枚おろしは大変迫力があり、生徒達も驚いている様子だった。今回はカツオが大きい為、講師が三枚おろしまで行う予定であったが、生徒より捌きたいという意見が多くあり、師範台で講師が指導しながら3枚おろしに挑戦した。

実食では、「美味しい」という声が多くあり、なかでも、日南の甘い醤油を使ったかつお飯は大変人気であった。





## ・高鍋高等学校

10月16日、宮崎市漁協女性部の中島さん、星倉さんを講師として、高鍋高等学校でお魚料理講習会を開催した。今回はカツオが入手できず、シビを用いて講習会を行った。実食では、自分達で調理した料理を囲み、談笑しながら実食を楽しんでいた。なかには、魚が苦手なで捌く際には触れない生徒も見受けられたが、実食では美味しいと箸を進めていた。

