

お魚料理講習会（飯野高等学校）

漁連は11月22日（金）、飯野高等学校にてお魚料理講習会を開催した。昨年同様に漁村活性化推進機構の原課長に講師として参加していただいた。今回は、カツオが入手できず、3～4kg台のシビを用いた。まず、師範台において、シビを三枚おろしにする実演を行い、その後各班に分かれ、三枚おろしに挑戦した。完成した料理を講師と共に実食し、生徒は、「美味しい」と自分達で作った魚料理に満足している様子であった。他の学校ではかつお飯が一番人気だが、今回は、特にたたきが好評であった。また、テーブルに並んだ料理のほとんどが完食された。

同校は、毎年開催依頼をいただいております。是非また来年も開催してほしいとの言葉をいただいた。



講師の方と一緒にかつおの捌きに挑戦