

平戸市漁青連が魚のさばき方や調理法など指導！

平戸市漁協青年部連合会

平戸市漁協青年部連合会（大石克徳会長、会員四十五名）は、去る十二月六日、平戸市ふれあいセンターにて、市内の女性二十五名を対象に「魚のさばき方講習会」を開催しました。



平戸市漁青連では、これまで市内の小学校を対象に「お魚料理教室」を開催してきましたが、魚をさばいて食事をつくる家庭でなければ、児童が実際に家でも挑戦できる機会

ろし、「イカの下処理」の実演を行い、参加者もまた、漁青連会員の指導のもと、アジの三枚おろし」とイカの下処理」に挑戦しました。

さばいた魚は、アジは半身を刺身、もう半身を調理用としてムニエル、天ぷらに、さらに骨や頭も有効利用するために骨煎餅と味噌汁に調理しました。また、イカはイカリングにしてバター炒めや天ぷらに調理しました。

調理実習後の試食会では、スーパーと漁協直売所で販売される鮮魚の刺身の比較試食を行い市内漁協直売所のPRを行ったほか、各班で調理された料理の試食を行いました。参加者からは、「包丁とぎがためになった」、「殆ど捨てる部位がなく料理できることに驚いた」との意見

が多いことや、近年、夫婦共働きの家庭の増加によりスーパー等で販売される切り身や刺身等のパック詰めを購入する家庭も多く見られることも踏まえ、今回の水産教室では、従来までの単に『魚食普及』の観点からだけでなく、一般家庭の調理場を担う女性を対象に、漁協の直売所で販売される鮮魚の鮮度のPRや原魚の有効利用（骨や頭の利用）も兼ねた『節約術』の観点から開催しました。

今回の講習会ではまず、平戸市漁青連が包丁とぎの実演を行い、その後、参加者は各班に（全六班）分かれて予め家から持参してきた包丁の包丁研ぎに挑戦しました。その後、

も多くの、大石会長も「毎月一回でもいいから魚料理に挑戦して、子供達においしさを伝えて欲しい」と話していました。



(8) 平戸市漁青連が参加者の前で、アジの三枚お