

魚のさばき方教室

事業主体名 勝浦市
開催日 平成30年6月2日
場所 勝浦市芸術文化交流センター



第16回勝浦港カツオまつりにおいて、漁協女性部3名を講師として招き、勝浦の地魚をさばく「魚のさばき方教室」を実施した。

当日は地元漁船が水揚げした金目鯛を用意し、はじめに講師がさばく手順を実践を交えて説明した。その後、参加者は自分の調理台に戻り、講師にサポートしてもらいながら、金目鯛をさばいた。講師に積極的に質問しながら取り組んでいた参加者や、参加者同士で教え合いながらさばいている場面なども見られた。子ども達も最初は「怖かった」「難しかった」などの声もあったが、親子で協力しながら真剣に魚をさばいている様子が見られ、魚をさばいた後に「楽しかった」「またやりたい」と発言していた。

また、金目魚についての説明もあり、子ども達をはじめ大人の参加者も興味津々に聞いていて、とても勉強になったとの声が多かった。さばき終えた後は試食に移り、自分でさばいた魚を笑顔でおいしそうに試食する様子がみられた。