

# 天羽高校「魚のさばき方講義」

富津市・建設経済部農林水産課  
平成27年11月4日（水）



平成27年11月4日に君津商業高校にて魚のさばき方講義が行われた。

目的：県水産物を使った料理講習と地域の水産業に関する講義から、県産水産物のおいしさ・栄養と、それを供給する水産業に対する理解と親しみを深め、より豊かな食生活への改善を図る。

また、「地域のおさかな普及員」の技術を間近で見ることにより、プロフェッショナルな仕事のすばらしさを感じ、生徒自身の職業観・人生観を深めたい。

講師：天羽漁業協同組合

食材提供団体：天羽漁業協同組合

内容：調理実習「アジの三枚おろし」→「なめろう」「さんが焼き」

講義：地域の漁業、県産水産業に関する講義

講師のデモンストレーション：ワラサ（ブリの幼魚）、太刀魚、アジの三枚おろし

生徒の感想として、初めて魚をさばいた、父が釣ってくる魚をさばいて家で食べたい。