

君津商業高校「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11日（水）



平成27年11月11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：講義を通して地域の農林水産物の理解と親しみを深めるとともに地域との連携を図る。

また、農林水産業に携わり、その食材を生産する方々から講義を受けることで地元食材の普及と食育推進を図る。

講師：富津漁業協同組合女性部の方3名

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」

講師のデモンストレーション：ワラサ（ブリの幼魚）、アジの三枚おろし

生徒の感想として、家でも魚をさばくことはしないので貴重な体験ができた、生まれて初めて魚をさばいた、家でもまたやりたい、なめろうを初めて食べた、おいしかったなどがありました。