

おさかな普及員派遣事業

水産課

11月6日、8日

千葉県立袖ヶ浦高等学校



県産水産物のおいしさや栄養、水産業に対する理解の増進に向け、千葉県立袖ヶ浦高等学校が実施する調理実習におさかな普及員を派遣しました。調理実習では、生徒が県産のマアジを一人2尾ずつ捌き、県の郷土料理として知られる「さんが焼き（写真右上）」、頭などのアラから出汁を取った「つみれ汁（写真右下）」、「骨せんべい（写真左）」を調理しました。

生徒からは、「初めて魚を捌いたが楽しかった。」「家でも魚を捌きたい。」「魚の骨も美味しかった。」「頭や骨も食べれて驚いた。魚でとった出汁は深い味わいになっていた。」等の感想が寄せられました。