

おさかな普及員派遣事業

水産課

11月24日

千葉県立鎌ヶ谷高等学校



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、千葉県立鎌ヶ谷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捌き、県の郷土料理として知られる「さんまが焼き」、「骨せんべい（写真右）」を調理しました。

生徒からは、「思っていたよりも簡単に捌けた。他の魚も捌いてみたい。」「さんまが焼きが千葉県の郷土料理だと初めて知った。」「骨せんべいはパリパリで美味しかった。」等の感想が寄せられました。