

檜山漁業士会並びに北海道水産会」主催  
檜山の食材を使った料理教室の 開催について

開催日：平成22年10月4日（月）

場 所：せたな町立玉川小学校

魚食普及の一環として、現役の漁業者（漁業士）が講師となり、檜山の地元食材を使った浜料理を農村部の小学生生徒達と一緒に作り、漁業のことや魚の美味しさを知ってもらう出前授業を行いました。

当日は、漁業士8人が講師を務め、2～6年生14人が「鮭のチャンチャン焼き」、「アワビのバター焼き」、「イカのカレー粉焼き」をつくりました。



授業は、檜山管内の魚介類や鮭の雄雌の見分け方などの講義のあと、3班に分かれて調理。漁業士が手本を見せながら筋子をほぐしたり、鮭を3枚におろしたり、イカをさばいたり、生徒達は初めての体験に驚き、圧巻は鮭の皮を包丁で引き、上手にいくと回りから大きな拍手も…楽しみながらの挑戦に「女子生徒は鮭が好きなので又やってみたい」。

昼にはみんなで食べ、生徒は「うまい・おいしい」と大喜びの一日でした

