

常呂中学で「お魚普及調理講習会」開催

毎年、常呂町内で行っている「お魚普及調理講習会」を今回は 10 月 30 日、常呂中学校で行いました。



北見市立常呂中学校

北見管内漁協女性部連絡協議会との共催による講習会は 3 回目を数え、昨年は常呂高等学校で、一昨年は常呂小学校で行いました。講習会当日は、霧雨のような雨天でしたが、中学校の調理教室は熱気むんむんでした。最初に、常呂漁協女性部の柴田部長と当会が挨拶を行い、講習会がスタートしました。



常呂漁協柴田部長

料理教室前部の調理台で、女性部員によるホタ

テガイ殻剥きとサケ捌きの模範作業が行われ、その後有志生徒数人がこの作業に挑みました。



女性部員による実演



初めてだからしかたないよね

挑戦終了後は生徒全員が各料理テーブルに戻



興味津々

り、ホタテガイ殻剥きと料理に取りかかりまし



美味しくできるかな

た。料理の種類は、野菜とバターを入れたサケのホイル焼き味噌だれ風味、ホタテガイのオープンによるパン粉焼き、ホタテとサケの唐揚げ料理でした。



出来上がった料理

実習後は待ちに待った試食会。おかずが美味しいとみえて、用意されたご飯はたちまちなくなりました。食事中に生徒に尋ねたところ、ダントツでホタテのパン粉焼きが美味しいとのことでした。このパン粉焼きの特徴はガーリックで味をととのえた薄い塩味。中学生にとっては渋い（濃い味が好みと思いました。失礼！）。



うまい！！



美味しいよね