

魚食普及事業「漁業士さんの出前授業」を開催

稚内駅から 10 分ほどの距離に位置する稚内市立稚内西小中学校は全校生徒 6 名の小さな学校です。この学校が、今回魚食事業を実施する場所です。午後 1 時頃、学校に入りましたが、その静けさに驚いてしまいました。校舎は大きく、とても 6 名の学校とは思えません。「かつては、百名単位の児童・生徒が在籍していました」と教頭先生が話してくれました。

平成 25 年 11 月 6 日（水）午後 1 時半、予定どおり「出前授業」を開催しました。最初に、当会から挨拶を行い、その後講師を務める石井さんが登場し、挨拶、講義と進みました。



石井漁業士による講義

石井さんのプロジェクターを使っでの「サケのはなし」のスライドは、漁師という職業を知ってもらうには大変良い教材でした。後半には、石井さんの漁船によるサケの漁模様が動画で挿入されており、興味深いものでした。子供達もサケの漁獲の動画を見て、漁業の厳しさを知ったようでした。

講義の後はサケの三枚おろしとイクラ醤油漬けの実演です。

三枚おろしの実演では、石井さんが大きな和包丁で手際よく捌いたため、それを見た先生方の感嘆の声が聞こえてきました。



サケ三枚おろしの実演

次はイクラ醤油漬けの実演です。

「卵を優しく取り扱ってくださいね」という説明に子供達は緊張気味。「卵を潰さずに出来るのかな」と思ったようでした。



今度は子供達によるイクラ作りの実習です。



こわごと

と楽しみな試食です。サケ切り身のバター焼きは宗谷総合振興局水産課（漁業士会事務局）と普及指導所の皆さんが調理しました。



あ！美味しい

それもそのはず、今回使用した材料はサケの中でも高級なメジカでした。この季節はメジカが獲れるとのことでした。

優しくと言われた子供達は力を入れられずに卵の分離に四苦八苦。力強さも必要と分かったようでした。

調理実習が終了する

このバター焼きは美味しいとの子供達の評価。当日の給食でもサケが出たけれども、それよりも数段美味しいという生徒もいました。

質疑応答の時間では、参加生徒すべてが質問をし、石井さんが生徒の疑問に手際よく答えました。



質問に答えてもらっている生徒

最後に、生徒代表から漁業士の講師の皆さんにお礼の挨拶がありました。



生徒会長からのお礼



最後の集合写真