

「檜山漁業士会の出前授業(魚食普及)」

と き：令和元年9月26日

と ころ：江差中学校

「出前授業(魚食普及)」を檜山漁業士会と共催しました。

参加者は、江差中学校1年生34名で、漁業士さんから檜山で漁獲されるサケとイカについて講義を受けました。そして、サケを教材として檜山漁協女性部の皆さんも加わり、サケの三枚おろしやイクラづくり、ホイル焼き用の切り身調理について、生徒は協力しあって実習を受けました。

調理実習したサケはホイル焼き、ちゃんちゃん焼き、イクラ丼のほか、女性部の皆さんが調理したイカリング揚げなどで実習後、生徒、参加者が地元で獲れたサケ、イカの味を堪能していました。男子生徒は、イクラ丼のおかわりを3回もするなど笑顔があふれた試食となりました。

サケとイカの講義では、「サケやイカの種類を教えてください」など・・・積極的な質問もありました。



講義：漁業士さんからイカの話



実習：ホイル焼きの具材盛り



実習：代表の生徒がサケの切り身を調理



試食：調理したホイル焼・イクラ丼など



江差中学校出前授業参加者

「オホーツクお魚普及・調理講習会」

と き：令和元年 10 月 12 日

と ころ：旭川短期大学

「オホーツクお魚普及・調理講習会」を北見地区漁協青年部、北見地区漁協女性部と共催しました。

旭川短期大学では、栄養士を目指す1年生49名が青年部や女性部の指導のもと、オホーツク海で獲れた新鮮なサケやホタテ貝のさばき方の講義を受け、さらに自らの手でサケの3枚おろし、春巻き、カレー風味竜田揚げ、アラ汁、ホタテ丼など真剣な眼差しで調理実習を行いました。試食会では、実習の反省を含めながらオホーツクの旬の味を堪能しました。



講義：白衣姿で受講する学生



講義：ホタテ貝のむき方



実習：学生へ調理指導する女性部長



実習：学生へ調理指導する青年部長



実習：学生が取り組むサケの調理



試食：調理した味に満足（完食だ）