



アジを三枚におろす生徒ら（朝来市で）

魚のさばき出来るかな

県漁連講習会 和田山中生 アジ調理

子どもたちに魚の調理や食材としての魅力を教える
県漁業協同組合連合会の

「出前おさかな講習会」が11日、朝来市立和田山中学校であった。この日と今月1日の講習に1年生計120人が参加し、アジの三枚おろしなどに取り組んだ。

県漁連の「さかな講習講師」を務める川端寿美香さんら2人が調理室で魚のさばき方などを指導。明石市沖合でとれた全長30センチほどのアジを使い、「ウロコは尾っぽから頭に向かって落としていく」「塩は高い位置からまんべんなく振る」などとコツを伝えた。

生徒たちはそれぞれが包丁を握り、1匹ずつ三枚におろした。身を多くそいでしまうような場面もあったが、フライパンで火にかけてると食欲をそそる香りが漂った。浜凜誠君(13)は「三枚におろすのは難しかった。これからのいろんな魚の調理に挑戦したい」と話していた。