

第6回魚食普及食育イベント

～高校生と洋風鯛料理にチャレンジ！～

日 時： 平成28年2月6日（土）12時から14時

会 場： 愛媛県立松山南高等学校 食物教室

事業主体： 松山水産商業協同組合

参加人数： 1・2学年家庭クラブ役員及び各クラス家庭クラブ

代議員37名、先生2名

イベントの様子：

第6回は松山南高校にて、魚食普及食育イベントを実施いたしました。

まずは、愛媛県産養殖鯛を師範台でさばき、お手本を見てもらった後、生徒の皆さんにさばいていただきました。そしてさばいた鯛の切身を使って、洋風鯛料理にチャレンジ！

皆さんに事前に選んでいただいたメニュー「鯛のアクアパッツア」「鯛のバルサミコソテー」「鯛のワイン蒸しトマトソースかけ」を調理いたしました。当組合員と試行錯誤しながら調理した料理は、どれもふっくら、美味しい仕上がりとなりました。このイベントをきっかけに「愛媛のお魚」を知っていただき、食卓にお魚料理がのぼることを期待いたします。

水産商業協同組合では、今後も学校等を対象に魚食普及食育イベントを予定しております。



▲中矢理事長の挨拶



◀ 鯛のさばき方を説明します。
皆さん真剣な眼差し…。

生徒の皆さんと組合員で ▶
鯛料理にチャレンジ！





▲生徒の皆さんと組合員で鯛料理にチャレンジ！

洋風鯛料理 3品▶
 鯛のアクアパッツア(右)
 鯛のバルサミコソテー(中)
 鯛のワイン蒸しトマトソースかけ(左)



◀いただきます！

マダイ調理法 高校生に伝授

魚食普及へ松山水産組合

若者に魚料理に親しんでもらおうと、松山水産商業協同組合は6日、松山市末広町の松山南高校で県産マダイを使った調理講習会を開いた。家庭クラブの1、2年生37人が魚のさばき方や調理法を学び、手作りのおいさを味わった。



組合員(左)に教わりながらタイを調理する松山南高生

組合の魚食普及活動の一環で、高校での開催は初めて。鮮魚店主など組合員6人が講師を務めた。生徒らは5人前後の班に分かれ、約30秒のマダイの三枚おろしに挑戦。魚の調理は初めてという生徒が大半だったが、骨の感触を感じながら包丁を入れて「硬い部分はここが原理」と教わり、楽しそうに魚をさばいていた。

に舌鼓を打っていた。松山市によると、市内の水産市場で扱う水産物の量は、この20年で半減。同組合の中矢弘史理事長(60)は「魚離れが著しい中、若い世代に魚のおいしさや調理の方法を知ってもらいたい」と普及に意欲を燃やしている。

(藤田恵)



チャレンジバスケットボールでゲームを楽しむ参加者

▲2月7日愛媛新聞で紹介されました。

水産商業協同組合では、今後もお子様と保護者の皆様を対象にしたイベントを予定しております。