

第12回魚食普及食育イベント

～松山市にお住まいの幼稚園PTAの方々をお招きして～

日 時： 平成29年11月15日（水） 午前9時30分から12時 まで

会 場： 松山水産商業協同組合 調理室と会議室

事業主体： 松山水産商業協同組合

参加人数： 大人21名

イベントの様子：

今回は、松山市立幼稚園PTA連合会の皆様が5つの幼稚園から集まり、魚食普及イベントに参加してくださいました。交流を深めながら、大きな鯛を解体し、楽しく調理しました。ジャガイモや人参と一緒に「鯛の兜オイル焼き」をオーブンで焼いている間にアサリや香辛料・白ワイン・オリーブオイルを使い、風味豊かな「鯛のアクアパッツア」を作りました。「鯛のクリームスパゲッティ」は旨味たっぷりのソースがパスタとしっかり絡み、小さなお子様も大好きな味に仕上がりました。

解体は、ここ！という箇所に包丁を入れるとあまり力を必要とせず、コツさえつかめばご家庭でも簡単にできるようです。鯛の中骨は、お吸い物の出汁をとったり、炊き込みご飯の出汁とりに利用しても美味しいので鯛1尾ほとんど無駄なく調理に使えます。ご近所にある魚屋さんに足を運んでいただいて相談されると解体や良いアドバイスをしてくれるかもしれません。是非ご家庭でも試してみてください。

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。



