

マダイ調理法 高校生に伝授

魚食普及へ松山水産組合



組合員(左)に教わりながらタイを調理する
松山南高生

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、手作りのおいしさを味わった。

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「この原理で」と教わり、楽しそうに魚をさばっていた。約1時間半で、アクアパッツアやソテー、ワイン蒸しの3品が完成。2年の後藤彩花さん(17)は「自分でさばいて作った料理はとてもおいしかった。家でも挑戦したい」と話し、ふっくらと仕上がった料理

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)



障害者バスケ挑戦

▲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。