

魚さばき手際よく

松山の
高校生 県産タイ料理に挑戦

魚料理に親しんでもらおうと、松山水産商業協同組合は15日、松山市井門町の松山中央高校で食育イベントを開き、生徒らが県産のタイを使った料理に挑戦した。

高校創立30周年記念行事の「中央祭」に合わせ、生徒や保護者ら約25人が参加。生徒らは、鮮魚店など魚のプ

ロにさばき方や火加減などを教わりながら、タイやアサリ、トマトをオリーブオイルで蒸し煮にしたイタリア料理アクアパッツァなど3皿を仕上げ、試食した。3年の山下杏奈さん(18)は「とてもおいしい

調理法を教わりながら魚料理に挑戦する生徒ら



い。魚が好きなのでまてみたい」と話した。
た母親と協力して作っ
(森岡岳夢)