

## 「平成20年度長崎県水産物地産地消促進事業（魚調理実習）」

1月27日（火）本校調理室において、長崎魚市場協会主催による「平成20年度長崎県水産物地産地消促進事業」である魚調理実習が、高校3年39名（食物履修）の生徒を対象に実施されました。

最初に、2名の栄養士さんによる「魚食と食育についての」講義を受け、水産物の健康に対する優位性の理解を深めました。



次に、講師の吉田さんによる「魚のおろし方」の実技指導があり、大きなハマチをおろしていくと、「すごーい」と歓声をあげていました。普段は魚を触ることのない生徒達は、綺麗で丁寧なプロの「おろし」のテクニックに目を輝かせ、みとれていました。



いよいよ、生徒の調理開始。各班を回って悪戦苦闘する生徒ひとりひとりに丁寧に指導していただきました。ハマチ・アジ・イカを調理し、それぞれを刺身・ムニエル・湯引きにして盛り付けて完成。

栄養士さんにハマチのアラのみそ汁を作っていただき、炊きたてご飯と一緒に試食タイム。とても美味しく、おかわりして食している生徒が多かったようです。

活水では、「魚調理実習」を初めて実施しましたが、実施するにあたり長崎魚市場協会の川上事務局長さんの多くのアドバイス、また、来校くださった今泉さん・吉田さん・栄養士さんのおかげで、とても有意義な体験実習ができ、感謝しております。ありがとうございました。



校長せんせい  
じょうずに作ってネ！

いただきます

