

「平成21年度長崎県水産物地産地消促進事業（魚調理実習）」



1月12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21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 年30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と水産物利用の意識を高めました。

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ただきました。普段は、殆ど、魚を料理することのない生徒達は、その指導を真剣に聞いていました。調理が開始されると、各講師・栄養士の皆さんが、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、ハマチ・ごんアジ・イカの刺身・湯引きなどが出来



上がりました。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、皆、この時を持てた事に感謝しながら、おかわりして食べていました。

活水では、「魚調理実習」を2年連続で実施することができました。実施するにあたり長崎魚市場協会より来校くださった今泉さん・住吉吉田鮮魚店の吉田さん・栄養士さん達のおかげで、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。

