

## 「平成22年度長崎県水産物地産地消促進事業（魚調理実習）」

1月25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22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38名（食物履修）の生徒を対象に実施されました。



最初に、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、真剣な眼差しで、メモを取っていました。実習では、講師・栄養士の皆さんが、各班を回って丁寧に指導していただき、ハマチ・アジ・イカの刺身・いか下足の酢みそ合えなどが出来上がりました。ハマチのアラみそ汁・炊きたてご飯と一緒に試食タイムを満喫しました。



昼食後、2名の栄養士（川端・高比良）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。



活水では、毎回、生徒や教員に好評である「魚調理実習」を3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。



# ありがとうございました