

調理講習

開催日時

令和3年12月6・7・8・9日

開催場所

網走第一中学校・網走第四中学校

主催者

西網走漁業協同組合女性部

昨年はコロナの影響で中止となりましたが、今年は感染防止対策を徹底し市内の2つの中学校で実施する事が出来ました。

能取湖で水揚げされた鮭を使っの講習です。まずは生徒の前で捌きます！初めて見る子供も多く、歓声が上がる中部位を説明すると、さらに驚きの声が！実際に生徒に触れてもらい部位の確認や筋子をばらしていきました。



各調理台に移動し『鮭ハンバーグ』と『鮭ザンギ』の製作をします。

各班に女性部員がつき説明をしながら進めていきます。

調理に不慣れな子が多い中でしたが、みんな協力し1時間半ほどで2品を完成させる事が出来ました！

完成後は早速、試食タイム！

『美味しい』との声が次々とあがります。

魚が苦手と言っていた子も『すごく旨い！』と笑顔であっという間に完食！



料理講習を通じて魚に関心を持って貰えることは非常に有意義な事だと感じ多くの人に水産物を食べて欲しいと思う1日となりました。