

地引き網 魚調理挑戦

伊予市で
親子40人
エプロン教室

「愛媛エプロン教室
PART43」(フジ、
愛媛新聞社主催)の第
1回教室が27日、伊予
市森の「森海岸SEA
HOUSE」であつた。県内の小学生と保
護者約40人が、地引き
網や魚の三枚おろしな
どの調理に挑戦し、海



松山学院高校調理科の3年生(左)の手ほどきを受け、三枚おろしに挑戦する参加者

の恵みを満喫した。

参加者は初めに浜で
網を引いた漁船が沖か
ら戻ってくるのを待
ち、協力して地引き網
を引き揚げた。意外な
重さに苦戦しながら
も、勢いよく跳ねるタ
イやスズキを見て「い
た」「大きい」と歓声
を上げた。

料理は、松山学院高
校調理科教員の松田芳
仁さん(52)と高須賀満
さん(44)が講師を務
め、魚の骨の位置など
を説明しながら三枚お
ろしや骨の取り除き方
を実演。参加者は、同
科の3年生にも教わり
ながら慎重な手つきで
魚をさばき、アジの焼
き南蛮漬けやタイのマ
リネ風などを完成さ
せ、味わった。

松山市双葉小3年の
榎夏実さん(9)は「魚

の調理は初めてで難し
かったけれど、家でも
やってみたい」と話し、
西条市田野小4年の清
水太一さん(9)は「地
引き網で大きなエイや
小さなイカが捕れ、面
白かった」と満足そう
だった。(香川華代)