

伊予市

アジ三枚おろし挑戦

小学生らにエプロン教室

高校生(左)に教わりながら、
恐る恐るアジをさばく子ども



地元の魚を使った食育イベント「愛媛エプロン教室PART44」(フジ、愛媛新聞社が主催)が19日、伊予市森の「森海岸SEA HOUSE」であり、県内の小学生と保護者約40人が地引き網漁や調理に挑戦した。

参加者は砂浜で、漁船が約200メートル沖から引いてきた網を協力して引き揚げた。アジやタイ、イカなどがおり、子どもらは「大きい!」「いっぱいいる!」などど興奮した様子で手づかみした。

料理教室では松山学院高校調理科の教員松田芳仁さん(53)と高須

賀満さん(45)が包丁の使い方や魚の構造を解説。高須賀さんは「骨と骨の間に包丁を入れると頭を落としやすい」などどこつを伝えた。

参加者は同科の3年生12人の手助けも得ながらアジを三枚におろし、炭火を使った鉄板で焼き上げた。松山市味酒小4年日野太鳳さん(9)は「簡単そうに見えたけど難しかった。うまく魚の頭を落とせてよかった」と満足した様子。味生第二小3年の浜本葉穂さん(8)は「魚のさばき方がよく分かった。家でもやりたい」と目を輝かせた。(金尾公貴)