

令和4年9月8日、本校調理室で生活総合系列2年生のフードⅠの授業の一環として、水産教室が行われました。

講師は下五島漁業士会の濱村様で、アジのさばき方を実演していただいた後、五島市産業振興部水産課及び五島水産業普及指導センターの職員の皆様のご指導を受けながら実際に魚をさばきました。さばいた魚はホイル焼きにして、あらのみそ汁とともに美味しくいただきました。



#### <生徒の感想より>

- 魚をさばくのは難しかったが、講師の方が丁寧に教えてくださったので、楽しくさばくことができました。
- 自分でさばいた魚ということもあり、とても美味しかったです。
- 魚をさばくのを楽しみにしていたので、楽しかったです。家ではお父さんがさばくので、次は私がさばこうと思いました。
- アジのホイル焼きがとても美味しかったので、家でも作ってみたいと思いました。