

水産教室（お魚捌き教室）

3月16日（金）・3月19日（月）、2年生を対象に水産教室（お魚捌き教室）が実施されました。地元の「おおせとオヤジ夜究教室」の方々を講師としてお招きし、ブリとアジの捌き方を教えていただきました。以下は参加した生徒の感想です。

普段魚をさばくことがないから、いざやってみると、てこずりました。教えてもらううちに少しずつできるようになりました。自分でさばく魚はとてもうまかったです。またやってみたいです。

（2-2 門口くん）

今日は初めてお魚捌き教室で魚を捌きました。ブリとアジを刺身とフライ、煮付けにして食べました。初めて魚を捌いてみて、とにかくグロかったです。それでも簡単に捌いている地元の人を見て、慣れていてすごいなと思いました。味もおいしかったです。100点！！（2-2 川口さん）

自分は魚さばきはよくしますがブリやヤズのような大きな魚は初めてだったので、とてもいい体験ができました。包丁でもなかなか切れなくて難しかったです。皮はぎが上手くできたのでよかったです。アジはいつもどおりにさばくことができました。漁師にもほめられたのでうれしかったです。また家でも挑戦してみたいと思います。（2-3 平野くん）

今回初めて魚を捌きました。魚の内臓を取ったり魚の血がいっぱい出たりしたのはちょっと気が引けたりしました。骨はかたくて切りにくかったりしました。それでも今回魚捌きをして覚えたので家でもやってみようか思いました。それに自分たちで捌いたブリやアジが美味しい刺身やフライに出来てよかったです。（2-3 向井さん）

