

## 調理講習

開催日時

令和5年9月28日

開催場所

網走第五中学校

主催者

西網走漁業協同組合女性部

地元の網走にある中学校にて、能取湖産サケを使った料理講習を行いました。

サケを捌きながら、おすすめの料理方法や内臓の説明をしました。

「サケは捨てる部分がないから、アラも内臓も料理に使えますよ。血合い（腎臓）もメフンとして食べられますよ。」

と説明をすると、生徒たちは「これも食べられるの?!」と興味津々です。



ザンギとハンバーグの調理を行いました。

生徒たちは担当を決めて、調理を進めました。

「ハンバーグ用の身は皮まで切らないように包丁で細かく叩いてみよう。」

「ザンギの衣付けは袋をシャカシャカ振ろう。」とコツを伝えました。生徒もアドバイスをもとに積極的に料理に取り組んでくれました。

完成後は早速、試食タイム！

教室のいたるところから「うまっ!」、「美味しい!」と声があがり、部員は笑みがこぼれます。生徒からの挨拶では「料理講習が楽しみで、眠れませんでした。」との言葉が!

「来て良かった…」としみじみ。

