

## 山口県漁協柳井地区女性部がお魚料理教室を開催しました

山口県漁協柳井地区女性部（山口県漁協平生町支店女性部・柳井支店女性部・上関支店女性部）が、魚の調理と魚食の魅力を知ってもらおうと、令和元年8月2日（金）に「浜の母ちゃんの夏休みお魚料理教室」を開催しました。

地元で獲れた新鮮な海の幸を使って、漁師の奥さんから魚のさばき方や手軽で美味しい魚料理を教わるイベントで、今年で3回目の開催となりました。今回は、子ども7名・大人16名の合計23名が参加されました。

メニューは、タイの炊き込みご飯、アジ・ハモのハンバーグ、タイ・アジの刺身、タイのあらを使った潮汁で、参加者は5グループに分かれて、タイやアジを三枚におろしたり、ハンバーグを焼いたりしました。初めて包丁を握る子ども、親に手伝ってもらいながら、真剣な表情で丸ごと1尾の魚をさばいていました。完成した料理を食べた親子からは「美味しい。一緒に家でも作ってみたい。」という声が聞かれました。

