

# 魚料理に挑戦!



さばの三枚おろしいわしの手開き 開催しました



日時:2024年2月17日(土)  
会場:横浜市中央卸売市場本場  
市場センタービル内3階調理室



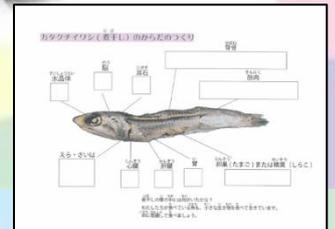
煮干しはきらきら  
光る長細いものが  
良いそうです

分解して用紙に  
はりつけました



## 食育の話

はじめに、横浜丸魚株式会社 お魚マイスター 齋藤融氏の話をお聞きました。煮干しについて詳しく教わりました。煮干しの分解はみんな興味津々! 真剣に煮干しを観察していました。あわせて、煮干しとこんぶの混合だしの試飲も行い、おいしいだしを味わいました。



みんな真剣!!

## 調理説明・実演

今回使用した野菜は、しょうが以外は横浜市内産を用意しました。

魚のおろし方の実演は、株式会社 八丁幸 八木誠治氏より、教えていただきました。おろした魚と市内産野菜を使って「さばのみそ煮・いわしのつみれ汁」を作りました。



# 調理開始

親子一組でさば1尾、いわし3尾をおろしました。  
おろした魚は、親子2組で協力して調理を行いました。



親子で協力して  
頑張っています



真剣な表情で  
魚をおろして  
います



気づいたら・・・  
あっという間に  
お昼の時間です





- はじめて魚をさばく経験をしました。
- おかわりするほどおいしかった。
- 魚のおろし方がわかりやすかった。
- 魚をさばく貴重な経験ができた。



皆様の感想

- 子どもが魚料理をさらに好きになりそう。
- 煮干しの体の作りがわかって楽しかった。
- 家でもやってみたい。
- 難しかったけどすごく楽しかった。



たくさんの申込みをいただく大人気の親子料理教室です。  
ご参加いただいた皆様、また料理教室にご協力いただいた皆様に、心より感謝申し上げます。