



『魚のさばき方』出張市場講座レポート

11月21日に瑞穂野地区市民センターでイナダのさばき方の出張市場講座を開催しました。出世魚と呼ばれるイナダは、大きくなればブリと呼ばれるものです。去年までは、アジを利用していましたが食材を変えてのチャレンジでした。

当日は、初めに「さば」を使い講師に手順を見せていただきました。サバは、「大名おろし」というやり方だと講師から聞きました。ちょっともったいないけど…というやり方だそうです。

次に「イナダ」を使い実地の説明。そして、参加者も講師の台のところで指示通りに包丁を魚に入れ戸惑いながらも上手にさばき方の講座は進められました。

イナダは、朝市場から仕入れたもので鮮度は抜群！街のお店では、味わえない鮮度です。そして、たっぷりの氷の中に入れて行ったので身の引き締まり具合も抜群でした。

悪戦苦闘の末、全員が3枚に魚をおろし刺身用にさくに切り分けました。刺身は柳葉包丁を使い切り分け皿に盛り付け完成でした。先ほどのサバは「船場汁」という吸い物にして頂きました。

試食すると「魚が新鮮！」など好評でした。「家でもう一度やってみたい」「また、魚のさばき方に参加したい」などという声も聞かれました。みなさん、お疲れさまでした。

