



## 『魚のさばき方と煮つけ方』出張市場講座レポート

12月26日に城山地区市民センターで「魚のさばき方と煮つけ方出張市場講座」が開催されました。

私たちが、普段疑問に思っている「魚のさばき方や煮つけ方」について丸ごと学ぶことができる講座です。

初めに朝の市場から仕入れたばかりの「サバ」を使い、魚のおろし方の基本を習いました。サバは、おろした後「船場(せんば)汁」を講師が作って昼にふるまわれました。

次に「アジ」を使って実習本番。本来は、「イナダ」を使う予定でしたが入荷しないということでアジを一人2匹使いました。

アジは、身が大きく「さすが市場にしかない」と思われるほど大きなものでした。アジには、「ぜいご」という固い骨のようなものが外側に張り付いているのでまずそこから切り落とす作業となります。それから三枚におろし、皮をむき刺身となるまで実習しました。また、半分を煮魚にしました。

受講者は、途中さばき方のわからないところを積極的に講師に聞きながら悪戦苦闘。さばいた刺身はさっそく試食し、みなさん「おいしい！」という感動の声があちこちで聞かれました。



