



『魚のさばき方』出張市場講座レポート

1月23日に横川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。前日の雪で、参加者のかたも足元の悪い中おいでくださり大変ありがたく感じました。

今回の講師は、中央卸売市場の水産仲卸の（株）丸商の中里さんでした。

このところ海の不漁で、「イナダ」で3枚おろしを実習しました。当日の朝、市場で仕入れたもので大きく新鮮そのものでした。

先生のお手本を見て、参加者もためらうことなくイナダに包丁を入れてパッパと切りさばいていきました。

また、刺身のおろし方や盛り付け方も習ったので各自上手に盛り付けまでできました。試食では、「自分でおろせた！」と感動の声も聴かれました。

最後に、先生に包丁の研ぎ方も教えていただきました。包丁は、安価なものではだめと先生の弁。

今回参加された方は、ぜひ家でも魚をおろし実践して頂ければと思いました。

