



## 出張市場講座「プロから学ぶレベル別魚のさばき方」レポート

6月25日に国本地区市民センターで出張市場講座「プロから学ぶレベル別魚のさばき方」が開催されました。

「イサキ」を使い、初めに講師にうろこ取りから見せていただきました。「うろこ取り」でがりがりと落とすもので、めったにない経験で皆さん興味深く作業されていました。

次に、頭を落とすためにヒレの後ろから包丁を入れる作業でした。包丁の角度が気になるころでしたが比較容易にできました。頭を落として、内臓の取り出しまでは順調に進みました。

3枚おろしは、初めに筋を入れてから切るのですが、この辺が難所でした。わからないところは、何度も講師に聞き、全員上手にさばくことができました。

最後に魚の皮をひき、柳葉包丁で刺身におろし皿に盛り付け完成です。

仕上がった刺身は、早速試食。「おいしい」と言う声があちこちで聞かれました。



【講師から切り込み線を教えて頂いているところ】