



出張市場講座「目指せレベルアップ魚のさばき方講座」レポート

2月26日に雀宮地区市民センターで出張市場講座「目指せレベルアップ魚のさばき方講座」が開催されました。

魚は、「アジ」と「マコガレイ」の2種類で実習しました。

初めは、アジの3枚おろしを学びました。初めは、アジのどこに包丁を入れるかが難しいところですが、積極的に先生に聞き皆さん完成できました。

次にマコガレイの5枚おろしに挑戦しました。カレイは、身が薄いので難しく感じたと思います。身を左右に両面で切り落としていくので理屈では簡単です。が、なかなかプロのようにはうまくいかないものです。それでも、新しいことを学ぶ楽しさを皆さん感じていただけたようで和気あいあいと講座は、無事終了しました。

