本校教育活動に関する
新聞記事

総合学科家政科学系列食物系

県の魚　サクラマスで

かまぼこ製作実習

庄内浜文化伝道師 かまぼこ店「滝泉・滝川」 滝川義朗 さんと

サクラマス 三枚おろし真剣に

鶴岡中央高生が調理実習

県の魚・サクラマスを使って加工食品の製造過程を学ぶ調理実習が22日、鶴岡市の鶴岡中央高（兼子由香校長）で行われた。総合学科家政科学系列食物系の2年生29人がつみれ汁・さつま揚げ作りを通し、魚のさばき方を学んだ。

庄内浜文化伝道師で、市内のかまぼこ製造販売「竜泉・滝川」社長の滝川義朗さん(64)が講師を務めた。生徒はサクラマスの生態やすり身の作り方を学んだ後、グループに分かれて三枚おろしに挑戦した。「血合いは残さない」「身を洗ったらしっかり水滴を拭き取って」などとアドバイスを受けながら真剣に包丁を動かし、完成させた。

初めて魚をさばいた斎藤新さん(17)は「思ったよりうまくできてうれしい。もっと腕を磨きたい」と話していた。

地域の食文化を学び、庄内の魚に興味を持ってもらおうと、同校に講師を招いて毎年取り組んでいる。（根本光輝）



サクラマスの三枚おろしに挑戦する生徒＝鶴岡市・鶴岡中央高

山形新聞
令和５年３月23日

学習センター委員会