
魚のおろし方教室

日 時 平成31年2月16日(土) 10:00~12:30

講 師 長崎鮮魚小売商協同組合 堺 宏 / 長崎県栄養士会 本田 真由美
長崎魚市場協会 岸川 康幸

長崎は、日本で漁獲量第2位、種類では第1位と、まさに「おさかな県！」です。今回、長崎のおいしい魚をもっと知ってもらい、食べてもらおう！と長崎魚市場協会にご協力いただき、立派なアジとイカを準備していただきました。

誰でもできる簡単なさばき方を教えていただき、あっという間に三枚おろしができあがりしました。イカもさしみと湯引きにして、最後はみんなで美味しくいただきました。

長崎の魚は栄養も豊富で最高です！週に3回は食べましょう！！

