

「鎌倉の漁師さんに聞いてみよう！鎌倉でとれる魚とおろし方講座～地魚丼を作って試食してみよう～」を開催しました。

## 日時

平成 25 年 10 月 20 日(日曜日) 午前 10 時～正午

## 場所

深沢学習センター調理実習室

## 内容

鎌倉漁業協同組合漁業研究会の漁師の皆さんから、鎌倉で水揚げされる魚や漁業等についての講話を実施するとともに、実際に当日水揚げされた地魚を使用して、魚のおろし方を親子で体験し、地魚丼として試食しました。

## 【当日の様子】



包丁の取扱いなど説明を聞きます



たくさんの魚にびっくり！！



真剣にさかたと向き合います



最初はドキドキ！でも上手にできるようになりました



いただきます♪

## 【参加者からの声】

- ・初めて魚をおろして楽しかったです。
- ・魚を初めておろしたけど、上手にできてよかった。
- ・地元の漁師さんに地元の魚のことを教わり、さばき方まで教えていただき、一緒に食べることでとても良い経験ができました。ていねいにさばき方を教えていただき子どもも貴重な体験ができました。お料理も地魚丼以外もあり、すごくおいしかったです。



ご参加いただき、ありがとうございました。

## お問い合わせ

所属課室: 健康福祉部市民健康課

鎌倉市御成町 18-10 本庁舎 1 階

電話番号: 0467-61-3943

内線: 2333

ファクス番号: 0467-23-7505(代表)

メール: [shokuiku@city.kamakura.kanagawa.jp](mailto:shokuiku@city.kamakura.kanagawa.jp)