

「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～地魚を使って干物にしてみよう～」を開催しました。

日時

平成 26 年 12 月 7 日(日曜日) 14:00～16:00

場所

鎌倉漁業協同組合 漁業センター

講師

鎌倉漁業協同組合 漁業研究会

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の種類や漁の方法等を教えてもらい、実際に当日水揚げされた地魚を使用して、魚のおろし方を体験し、干物用にしてお持ち帰りいただきました。

【当日の様子】



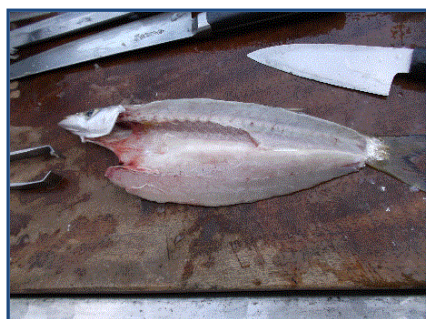
鎌倉の漁と、とれる魚についてのお話を聞きました。



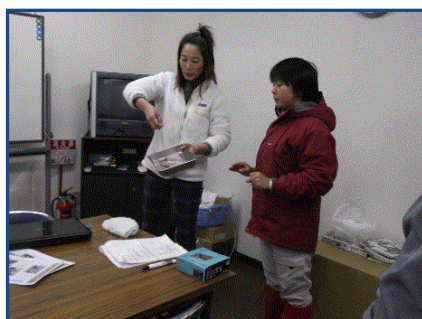
さっそく魚をおろします。
まずは漁師さんのお手本から♪



参加者もチャレンジ！
カマスを背開きにします。



きれいに下ろせました！
一人3匹ずつ練習します。



女性の漁師さんから「塩ふり」と
「干し方」を教えてくださいました。



漁業センターでは、あかもく
タコなども販売しています。
朝市では安く魚を手に入
れることもできます。

【おまけ～当日の魚が水揚げされるまで～】

漁は天候に左右されるため、とれる魚の量や種類はわかりません。
開催日の前日まで強風の日が続き、漁に出られず、
この日は久々の水揚げとなりました。
スーパーマーケットなどに行くと、いつでも簡単に魚が手に入るので、
それが当たり前だと思ってしまうがちですが、
自然を相手に奮闘している漁師さんや魚には感謝をしながらいただきたいですね。



【参加者からの声】

- ・始めに漁協の活動を紹介してくださったのが興味深く、実習も大変ためになりました。
- ・いつも見ている海がとても身近になりました。
- ・とても楽しかったです。新鮮な魚って魚臭くないのですね。色々覚えられたので忘れないうちにやってみます。
- ・女性の漁師さんってカッコいいですね。鎌倉はこんなにたくさん魚がとれるなんて知りませんでした。
- ・今回の魚のさばき方を教えていただいたので新鮮な魚を朝市で買って調理して食べてみるのが楽しみです。



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