



# 夏休み 親子水産食育教室を 開催しました！

平成27年8月20日(木)に飯山総合学習センター2階調理実習室で料理教室を開催しました。

当日は13組の親子が参加して、タコめし・天ぷらやサラダを作りました。生きたタコやあなごを観察したり、魚の内蔵やうろこを取り除きたいと様々な体験ができました。



はじめに、香川県水産課職員の方に、香川の魚の旬や今日料理する魚について教えてもらいました。

生きているタコやあなごをさわりたいしたよ！



タコの吸盤が手にひっついて  
びっくり！！



タコめしの具を準備しました。  
おいしく炊けますように…。



本日の天ぷらは  
・えび ・あなご ・タコです。  
自分たちで下処理します。







漁協女性部の方の  
見事なあなごさばき！



ゲタ(右上)とメイタガレイ(左下)の  
内蔵やうろこを取りました。



インターンシップの大学生も  
お手伝いしてくれました。



お皿にきれいに  
盛り付けます。



デザートもバッチリ





天ぷらも揚げ、タコめしもおいしそう！



出来上がり〜っ☆



みんなで作ったごはん。  
美味しかったね！

おつかれ  
さまでした！

