

解体を見学し、盛り付け
マグロ丼「おいしい！」
北秋田市で教室 親子連れが舌鼓

生マグロの解体を見学し、料理を味わう教室が15日、北秋田市の市民ふれあいプラザ・コムコムで開かれ、約120人の親子連れが訪れた。さばきたての生マグロを使ったマグロ丼と、長ネギとマグロが入ったねぎま汁に舌鼓を打った。

市子ども育成連合会と市子ども育成連合会鷹巣地区の主催。子どもたちに魚を使った料理に親しんでもらい、漁業に関心を持ってもらおうと毎年行っている。

生クロマグロの解体では、大館市の市場で仕入れた約60キロのクロマグロを使用。連合会の湊屋啓二会長が、専用の包丁を使って5枚に解体した。参加者は豪快な包丁さばきで次々と切り分けられていく様子をガラス越しに見学した。解体後、クロマグロは大トロ、中トロ、赤身などの部位に切り分けた。

参加者は配られた各部位を盛り付けてマグロ丼を作った。連合会の会員が作ったねぎま汁も振るわれた。

鷹巣小1年の藤根愛さん(6)は「マグロの赤身はかむと味が染み出ておいしかった。マグロを使ったいろんな料理をもっ食べたい」と笑顔を見せた。



このほか、県水産振興センター(男鹿市)の職員によるマグロの生態や、県内漁業の現状についての講演も行われた。質疑応答の時間も設けられ、子どもたちは「マグロは寝ないのか」などと質問。職員は「マグロは泳ぎをやめると酸素を吸えなくなるため、泳ぎながら寝ることができる」と答えた。

(石塚佳治)

(秋田魁新聞 令和5年1月17日(火)より一部抜粋)