

給食用 男鹿海洋高生が調理

**天然マダイ 味わって**



男鹿市船川港の男鹿海洋高校食品科学科3年の生徒が、市内小中学校の給食用として男鹿で水揚げされた天然マダイをさばいた。

同校は地域貢献と、生徒の調理技術向上につなげるため、給食用の魚調理に毎年協力している。

この日は地元の漁業会社「台島大謀」が取ったマダイを使った。生徒は包丁を使ってマダイの内臓や頭、うろこを取り除いた後、手際よく三枚におろした。マダイは今後、市内の給食センターに届けられる。

3年の松本ナナさんは「マダイはさばきやすかった。男鹿産の魚のおいしさを味わってもらいたい」と語った。

生徒による調理は6月24日に行われた。マダイは、7月16日に「鯛給食」と銘打って提供される。ほぐしたマダイの身をしょっつるで味付けし、ガパオライス風に料理される予定。(阿部拓郎)

(令和8年7月1日(水)秋田魁新聞より一部抜粋)