



# 令和5年度親子料理教室 「光の魚をさばいちゃろう会」



今年度も、地域の方、漁師の皆様のホ力添えをいただき、親子料理教室を開催しました！

まずは、魚の体の中について勉強をしました。そのあとは、なんとマグロの解体ショー！前日までの悪天候のため、光市では予定していた大きなお魚がとれず、急遽大きなマグロが萩のほうからやってきました。そのあとは、フロからさばき方を教えてもらい、光市でとれたタイを自分でさばいて刺身に調理！自分でさばいたタイの刺身の味は最高！さらに、光市でとれたエビやイカも味わうことができました！

地域の皆様、光市の自然の恵みに感謝をして、心もお腹も満足する会になりました。

御協力いただきました皆様、参加いただきました御家族の皆様、本当にありがとうございました。

にほしを解剖して、魚の体について勉強



今年はマグロの  
解体ショー！



フロの技！



## 光市でとれたタイをさばいちゃろう！



### ～参加者からいただいた感想を一部紹介します～

- 魚をさばくのは難しかったけど楽しかった。自分でさばいた魚はとても美味しかった。今後家でもやってみたい。フロはすごく上手だった。
- 貴重な機会をいただきありがとうございました。忙しい日々のなかでつい「簡単に作れるもの」「子どもが食べやすいもの」を選んでしまいがちでしたが、いろいろな種類の魚をなるべく食卓に出して、子どもの食の経験値を増やしていきたいと思いました。
- 小さい頃から魚が好きで、でも、なかなか家で私が魚を一匹さばく事がない為、大変貴重な経験ができました。新鮮なお魚のおいしさを改めて感じました。親子共々楽しく参加できました。