

2月14日（水）2年生が日本料理の授業で鮫鯨を捌き、鮫鯨鍋でいただきました。



↑先生の実演をしっかりと目に焼き付けて

鮫鯨は産卵のために栄養を蓄えた11月から2月が最もおいしいといわれています。調理国際科では毎年2年生の2月から3月の調理実習の中で、鮫鯨を捌く実習を行います。鮫鯨は体全体が柔らかく、体表にぬめりがあるため普通の魚とは異なる「吊るし切り」という方法で捌きます。先生の指導を受け、苦戦しながら皆で協力して鮫鯨を捌き、鮫鯨鍋をいただきました。



ノ→鮫鯨の下あごにフックを掛けて体を吊るして捌きます。



↑これが「鮫鯨の七つ道具」。基本的に顔と骨以外はすべて食べられます。



↑大きな口にビックリ！



←おいしくできますように。

3月10日（土）に岩津天満宮で開かれるマルシェ「天神いちば」で、調理国際科の生徒がアイデアを提供した「梅のお花見弁当」が販売される予定です。ぜひ、お買い求めください。



どんなお弁当かは
お楽しみ



↑右は「鮫鯨の七つ道具」、左奥は「あん肝」です。



←できました！
それではいただきまーす