

# ひたち水産業探険少年団第8回活動

## 「魚のさばき方の実習をしよう！」

場所 ひたちおさかなセンター・調理室、会議室

日時 平成21年12月13日(日) 午前8:50分から午後13時00分まで



今橋副団長に教えてもらいながら、さくらダコの下ごしらえをしました。



足から徐々にナベに入れていきます。こうしないと、丸まって茹で上がらないそうです。

さくらダコの足がきれいに丸まって茹で上がりました。



今度はカレイをさばきました。



みんなで作った料理です。この日のメニューは、さくらダコ飯、赤魚のつみれ汁、カレイの唐揚げ、さくらダコの刺身です。

みんなでおいしく試食しました！