

平成24年 第6回水産業探険少年団活動「魚のさばき方の実習をしよう！」

平成24年10月21日(日)午前9時から午後2時まで



今橋副団長から挨拶をいただき、早速、調理を開始します。

**サクラダコのヌメリ取りをやっています。
塩を使ってヌメリを取ります。**



**ニクモチカレイの唐揚げの下ごしらえ
をしています。**



メヒカリも頭を落として内臓を抜きます。





魚の下ごしらえの間に、タコ飯が出来ました。

ニクモチカレイとメヒカリの唐揚げが出来てきました。



**料理が出来ました。
タコ飯、アンコウ汁、ニクモチカレイとメヒカリの唐揚げ、タコの唐揚げができました。**



**後片付けをして活動終了です。
活動の最後に今橋副団長から、調理のポイントの解説がありました。
自宅でも是非、日立の地魚で料理に挑戦して欲しいとのことでした。**

