

ひたち水産業探検少年団

第6回活動 地魚をつかった調理実習

日時：平成28年10月30日(日) 9:20~12:30

場所：日立市久慈交流センター

今回は、地魚をつかった調理実習です☆
まずは、タコのぬめりとります♪



ゆでたタコを細かく切っていきます☆



ムシガレイの下処理中!!



メヒカリも上手に下処理しています♪



完成しましたぁ〜♪

準備が整いましたので…
いただきまぁ〜すッ!!!!



今回は獲れたての地魚をつかった調理実習!!!!
メニューは、タコ飯、カレイ&メヒカリの唐揚げにしじみ汁♪
慣れない作業に最初は悪戦苦闘しましたが、指導員の方々の御指導により、怪我もなく安全に活動できました♪

