

杉妻学習センター市民講座

「さかな料理の基礎講座」 令和8年4月25日(土)

学習センター実習室

●講師 (一社)福島市公設地方卸売市場協会

(株)福島丸公 佐久間正直 先生

今年の魚は、鯆と鯖です。鯆は刺身に、鯖は竜田揚げにします。生徒さんは、3枚におろして持ち帰ります。



鯆のゼイゴ(骨)を取り、頭を落としていきます。



先生は簡単にさばいていきますが、なかなか難しいです。



出来上がり！

↑鯖の竜田揚げと

←鯆の刺身が出来ました。