

# 3年家庭科 ライフ・プロジェクトにじます料理講習会

11月11日(月)、本校で「にじます料理講習会」を実施しました。全国養鱒振興協会の米花様より、「にじますの講話」をいただきました。また、はせ川の市川昌英様、林正太様より「にじますの調理法」「活ひらめの5枚おろし」を学びました。料理は、にじますのムニエル、カルパッチョ、炊き込みご飯、活ひらめのお造りの4品です。



にじますカルパッチョ



にじますの炊き込みご飯



にじますムニエル



活ひらめお造り



## 〈生徒の感想〉

にじますの歴史や種類、料理を教わりました。私はサーモンが苦手でしたが、新鮮な魚はどれもおいしかったです。初めて生で職人技を見て、とてもかっこいいと感動しました。これを機に家でも親や祖母に魚料理を作ってあげたいと思いました。

