

第一高等学校

令和7年10月10日

日本料理講習会講師：日本料理おく村 奥村 賢氏



見ているときはやればできそうと思っていたけど、実際やってみるとかなり難しくて、焦りました



今回は人生で初めて魚の三枚卸しをしました

骨も多く、身もボロボロになり、捌くのは大変でした



鮭の三枚おろし
(刺身・アジフライ)、
吸い物

活動の成果

・参加者は、家庭や授業でも捌く機会がないため、この機会にプロの料理人さんから教わりたいという強い思いのある生徒達ばかりでこの機会を貴重な体験の機会と考え参加していた。

・鮮度が高く、捌きやすいサイズの鮭を確保してもらっており、刺身とフライの両方を体験でき、全員が完食していました。自分で捌くことで魚の良さや、食卓に届くまでの過程を理解する機会となった。