

マグロ丼おいしい！

北秋田教室 親子ら参加、解体見学も



新鮮なマグロ丼を頬張る参加者

生クロマグロの解体を見学し、さばかれたマグロをご飯に盛り付けて味わう教室が7日、北秋田市民ふれあいプラザ・コムコムで開かれた。親子連れ約170人が参加し、新鮮なマグロ丼に舌鼓を打った。

市子ども会育成連合会の主催。内陸部の子どもに魚を使った料理に親しんでもらい、漁業に興味を持ってもらおうと毎年行っている。

解体したのは、連合会長で鷹巣漁業協同組合長の湊屋啓二さん。高知県沖で水揚げされたクロマグロ約48キロを、専用の包丁で大トロ、中トロ、赤身などの部分に切り分けた。参加者はガラス越しに、豪快な包丁さばきでマグロが次々と切り分けられていく様子を見学。歓声を上げたり、スマートフォンで撮影したりしていた。

参加者は、配られた各部位を盛り付けて自分好みのマグロ丼を作った。子ども会の役員が調理したねぎま汁も振る舞われ、来場者はマグロ丼とともに堪能した。

鷹巣小学校5年の長崎蒼龍君（11）は「思った以上にマグロが大きかった。弾力があり、こっ तरीしておいしい」と笑顔を見せた。

い」と笑顔を見せた。

マグロの生態を学ぶ講演も行われた。県水産振興センター内水面試験池（北秋田市）の職員が登壇し、縄文時代からマグロが食べられていることや、年間約30～60トンのマグロが本県沖で水揚げされることなどを説明した。

（石塚佳治）（令和6年1月8日（月）

秋田魁新聞より一部抜粋）



解体されたクロマグロをガラス越しに見学



マグロの生態を学ぶ講演も行われた