

第18回よこすかさかな祭りに参加しました

令和元年10月6日(日)、「第18回よこすかさかな祭り」が横須賀魚市場(横須賀市平成町)にて開催され、本校生徒が地魚の加工・販売を行いました。

この「よこすかさかな祭り」とは、新鮮な海の幸を味わうことができる地産地消グルメコーナーや、活気あふれるせり販売、魚のさばき方教室、さかなのタッチングプールなどが行われており、本校は昨年度に引き続き3回目の参加です。

今年も大楠漁業協同組合さんと協力し、『アイゴ』を利用したフィッシュ・バーガーを「磯焼けバーガー」と名付けて販売しました。「磯焼け」とは、磯場に海藻が生えなくなる現象のことで、海藻を餌にしたり、隠れ家として利用したりする生物が減少し、漁業にも大きな打撃を与えています。『アイゴ』は、大型の褐藻類を好んで食べるため、「磯焼け」現象の一因になっていると考えられています。

また『アイゴ』は毒のあるヒレを持ち、また独特の風味があるため、神奈川県では水産物として流通しておらず、漁獲されても捨てられる「未利用魚」となっています。このアイゴを工夫して加工してみたところ、美味しい魚だということが分かり、今回の販売につながりました。今回は将来はブリに成長する小さな『ワカシ』を同様に加工した『出世バーガー』も一緒に作りました。

横須賀市内の障害者支援施設「清光園」で作っているパンにアイゴのフライをはさみ、バーガーとして販売しました。

生徒たちは前日からの仕込みから当日の完売まで、忙しい週末となりましたが、地域とのつながりを実感した有意義な時間を過ごすことができました。



写真.1 販売の様子



写真.2 販売したバーガー

写真.3 肝と調味料を合わせた
特性ソースと混ぜ合わせます

写真.4 混ぜ合わせた塩辛
塩辛好きには夢のような光景です