

地元特産品の魅力知る

延岡

名水小でメヒカリの調理体験

近くで水揚げされたメヒカリを使った調理体験が6日、延岡市立名水小学校（島田尚校長、11人）であった。

同校には、現在3年生以上の児童しか在籍していないため、年少の児童にとっても3回目。これまでの体験を思い出しながら、手際よくメヒカリの頭や内臓を取ってさばき、水洗いしてかたくり粉を付けると油の中

カリッと揚げると、しょうゆ、砂糖、みりんを混ぜ合わせた甘辛い特製タレに漬け、千切りキャベツを載せた熱々の白ご飯の上に、メヒカリ、白ごま、青

じそをトッピングして完成させた。試食では、あっという間に完食してしまう児童がいたほど人気で、松本結依さん（9）は「おいしくてできて良かった。魚はあんまり好きじゃないけど、きょうの料理はおいしかった。地元の特産品である魚を使って調理ができて楽しかった」。

全校児童と教職員が、メヒカリをさばいて唐揚げにし、特製だれをかけた「めひかり丼」作りに挑戦。出来栄えに笑顔を見せ、おもしろくに頑張った。

調理体験は地域の特産品について学ぼうと、毎年実施。市漁協



手際よくメヒカリをさばく児童（提供写真）



めひかり丼を頬張る児童

令和5年12月11日 月曜日
2023年 (第18668号) 日刊

④タリデイ新聞社

日野さんも「さばき方も揚げ方も上手で、タレも絶品。言うことなしの百点満点」と絶

賛。来年2月には、開き作りに挑戦予定という。