

魚の解体見学

R3.2.8



今日は、すしとうなぎの店「山源」の山口哲生様にお越しいただき、魚の解体の様子を見せていただきました。いつも何気なく食べている食事も、命をいただいて食べさせてもらっているという感謝の気持ちをもつことの大切さを学びました★



本日の解体する魚
浜田産「ブリ」11kgです！



みんなで解体の様子を間近で見ました★



大きいね！！



「すごーい！」「うわ～！さかなさん、いたそうだね！」



これが
ブリの骨だよ



ブリ入り！
貝だくさん汁



ブリのアラ・野菜の皮
を炒めて・・・

沸かした湯の中に入
れて出汁をとります

貝だくさん汁の
できあがり💡



さすがプロの腕前！
手さばきに
見とれてしまいました★

