

食物科3年生課題研究 「鮎講習会」

科目「課題研究」の一環として、鮎について研究するチームの生徒9名が墨侯で川魚料理店「きまぐれ料理店きわみ」を営む川漁師の大熊強様から川魚の漁や調理方法、昔と現在の河川の様子についてお話を聞きました。



鮎の美味しい冷凍保存の方法を学びました。

藻を食べるから瓜のような爽やかな香りで生臭さが全く無い！

鮎講習会の様子



鮎の脂と燻製で引き出された旨味がとっても美味しい！

様々な調理例、鮎の燻製の試食の様子



「香魚」と呼ばれる鮎の香りを体感

<生徒の感想>

- ・墨侯地域や岐阜の昔の河川の様子を聞き、今とは全然違うことに驚きました。自然に囲まれて子供たちが川で釣りを手軽に楽しんでいたことを聞き、現在の河川環境ではなかなか無い光景だと感じました。
- ・漁をする中で、規定を守り、川の掃除などを釣りや漁をする人たちで協力して行っているため、着実に河川のごみが減ってきていると聞き、大切な水の資源や県魚の鮎を守るために環境に配慮した行動ができるよう気を付けていきたいと思いました。
- ・鮎の生態や特徴をよく知ることができました。追星や香りも普段の調理であまり気にしなかったけれど、今後調理する際に着目していきたいです。
- ・川魚料理を中心とした料理を出されているため、普段食べたことのないすっぽんやどじょうなどのメニューの看板があり、興味がわきました。鮎と言えば塩焼きですが、そうめんや Pasta にしてもおいしいと聞き、調理してみたいと思いました。
- ・様々な調理法や鮎の冷凍方法を聞き、今後の卒業研究作品発表の料理にも生かしていきたいです。