12月の活動紹介

○　１２月１７日（金）に，牛根漁協の方を講師に招き，「ブリのさばき方教室」を行いました。まず，ブリのさばき方を見せていただきました。プロの包丁さばきに参加者全員が見とれていました。次に，刺身包丁の正しい使い方を教えて頂いたあと，親子で刺身に切る体験をしました。切った刺身を家族毎に試食しました。「おいしい。」「身がぷりぷりしている。」などの，喜びの声があがりました。普段できない体験に参加者全員大満足でした。牛根漁協さんに感謝♪♪♪

【ブリのさばき方教室①】

【ブリのさばき方教室②】

【ブリのさばき方教室③】

【ブリのさばき方教室④】

【ブリのさばき方教室⑤】

【ブリのさばき方教室⑥】