

まちが学び舎 Letter

“ふるさとから豊かな生き方を学ぶ”「ふるさと・キャリア教育プロジェクト」

2021.11.30

担当：学びの場クリエイター 西村



8月6・13・20・27日/9月3・10日/10月8・15日
佐賀中学校 3年生「カツオマイスター」

(黒潮一番館／黒潮町教育委員会 生涯学習係)

佐賀中学校 3年生の希望者 8名が参加しました。

・1.5時間の講習を週1で7回。毎回一人一尾ずつカツオを捌き、節にして藁焼きにして、土佐の伝統料理「カツオの藁焼きたたき」を完全にマスターする、“カツオマイスター”。

・「お父さんが魚をさばくのを見て自分も切れたらいいなと思った」「地域に貢献できることをしたくて」「プロに学べるのは貴重な体験」「おばあちゃんに技を見せたい」など、様々な想いで参加した8名。

・「大きな魚を触るのも初めて」「内臓はちょっと…」と、最初はこわごわ魚を扱っていたみんなも、回数を重ねるごとにたくましくなり、3キロを超える大きなカツオにも、躊躇なく包丁を入れられるようになりました。感想を紹介します。

『最初は不安だったが、発表では一人で全てできるようになっていたのうれしかった』

『初めの頃よりきれいにさばけるようになっていて、自分の成長を感じることができた』

『回数を重ねるうちに身についていると実感でき、少しずつだが自信をもてたことがうれしかった。料理が苦手な私でもさばけてよかった』

『カツオのさばき方やたたきの作り方を知っている人が減らないようにつなぎたい』

『来年のマイスターの時に手伝いたい』

『魚をもらった時などに、自分でさばきたい』

『カツオだけでなく他の魚にもこの技術を活かせるようにしたい』

『高校で地域発展の授業の時に、カツオを使ったイベントとかを考えたい』

『家族に刺身をつくったり、大人になって社会に出た時にどこかで披露したり、一人暮らしの時に役立てたい』



「特技：カツオを捌く・藁焼き」になればカッコイイ！



机、まな板、包丁、バケツなどの準備も自分たちで



最初はドキドキ 今日のカツオは大きいなあ…



一番初めは、どこにどう包丁を入れる？



頭を落とした後は、一度水洗い



先生は、元漁師のかずよしさん



同じく元漁師のきくおさん



最後には手順を覚えて、自分だけで



昨年のマイスター、高校生の先輩に教わったり



カツオを持ち上げて、骨に沿って



中骨をはずす



骨が残らないように、身を切りすぎないように



力を抜いて



どんどんうまくなり、大きな節に切れるように



骨を薄く切れるように



そして、藁焼き。「てっきゅう」がなかなか重い



しっかり、炎の上に



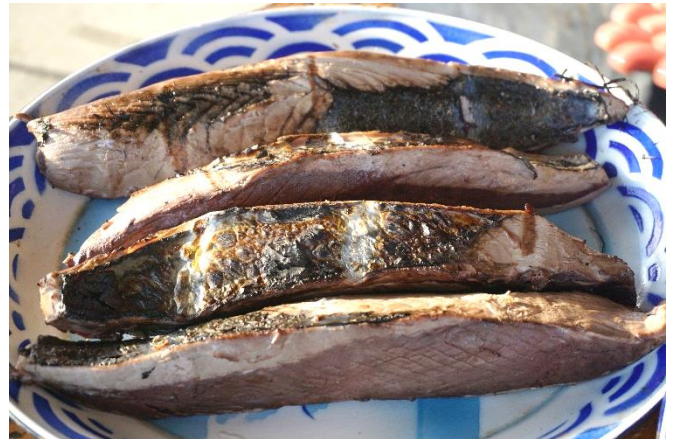
一人ひとり、藁焼きは順番に



熱さにも慣れました



節の面を返す（ここは、先生の手）



いい感じに焼き上がり



好みの厚さに（厚めが土佐流）



長い包丁の刃を活かして、長く引くように…



切り分けた節を包丁に乗せて、盛り付け



黒潮町産の天日塩をふり、手で軽く「たたく」



ネギを散らせば、できあがり



一番最初に作った、味見の一節



この時はまだ、25点~40点と言っていましたけど...



出来は40点、楽しさは50点



だけど、焼き具合もちょうどで、おいしい！



「スピードも切るのもうまい。カみすぎず、がんばって」



「手順は頭に入ったけど、まだ実際にやるのが難しい。包丁の使い方をがんばりたい。」など、毎回ふりかえり





最後の発表会



保護者の方や先生、大勢の大人が見守る中で



自分の力だけで捌ききりました



藁焼きもバッチリ



黒潮町より、「認定証」が授与されました



新しいカツオマイスターの誕生！