

子どもサバイバル教室報告（包丁を研いで魚を三枚におろそう）

防犯青少年育成部会

子どもサバイバル教室担当

中川和之

令和2年10月25日(日)13時から大野東市民センター調理室にて、今年度第2回目の子どもサバイバル教室「包丁を研いで魚を三枚におろそう」を開催しました。

当日の参加者は子ども9名、保護者7名、役員3名、更生保護女性会から4名、お手伝いの申し出を頂いた方1名の合計24名でした。お父さんの参加も2組ありました。

まず包丁研ぎを学びました。青柳区長の包丁研ぎの解説のあと、子どもたちは真剣な眼差しで包丁を手に砥石に向かっていました。初めての子どもたちもお父さんやお手伝いの方々のサポートを受けて上手に研ぐことができました。

次にいよいよ三枚おろしです。今回もアジを用意しました。まず青柳区長の解説を聞き、お手伝いの方のサポートできれいにおろしました。

おろしたアジは薄力粉とパン粉を付けて、アジフライの下ごしらえを行いました。あとは皆さんで持って帰っていただいて揚げていただきます。

私もアジフライを頂きましたが、不思議とこの教室で作るアジフライはとても美味しいです。楽しくみんなでワイワイ言いながら作るからでしょうか？

次回の子どもサバイバル教室は、いよいよ今年度最後(令和3年2月頃)となりますが、大野一区を飛び出して遠出を予定しています。みなさんぜひ奮ってご参加ください。