

令和7年

4月23日

第10号

宮城県水産高等学校



調理類型3年生 『銀鮭実習』



4月18日（金）宮城県が誇る水揚げ量全国第一位の養殖魚、『銀鮭の調理実習』を行いました。

銀鮭養殖の発祥は宮城県、志津川町（南三陸町）。三陸沿岸で盛んに養殖されております。
 今回の実習に使う銀鮭は女川産、1本2,500円。1尾まるまる実習に使うのが宮水スタイルです。先日マグロで教わったお造りと飛竜頭（ひりゅうず）（通称がんもどき）をつくりました。銀鮭は身が柔らかいので丁寧におろしていき、半身はお造りにしました。残りをミンチにしていき、豆腐やキクラゲ、にんじんを加えてすり鉢でこねて、油で揚げれば飛竜頭の完成です。中骨やハラスは塩焼きにして、まるごといただきました。みやぎの魚介類について理解を深める実習でした。

