

# 海の恵みをいただく 学び深まるサバ料理教室

■11月7日（金）、1年生の家庭科の授業で、県北広域振興局水産部のご協力を得て、野田村でイタリアンレストランのオーナーシェフとして活躍されている安藤智子先生を講師にお迎えし、調理実習（料理教室）を行いました。安藤先生は、料理人としてのご活躍に加え、漁業者のリーダー的な役割を担うなど、幅広い分野で活動されています。

○今回は、久慈市で獲れた新鮮なサバを使ったイタリアン料理に挑戦しました。一人一尾をさばくところからスタートし、サバとチーズのフリット作りに取り組みました。大葉の香りが広がる料理を、どの班も協力し合いながら上手に仕上げました。

○最後に、安藤智子先生が作ってくださった本格的なサバの中華スープと一緒に味わい、充実した学びの時間となりました。

