

「包丁さばき」ビックリ

柴田さんを迎え
豊橋・明照保育園

ブリの解体ショー

食育の一環

「魚が食卓に並ぶまで」。豊橋市牟呂中村町の明照保育園(中島章裕園長)で22日、ブリの解体ショーが行われ、年中園児60人が魚をさばく工程を学んだ。

「食育の一環で4年前から実施。同保育園に魚を卸している「魚治」(同市南栄町)の店主・柴田憲男さんが、約5キのブリを3枚におろし、刺し身や切り身にした。

柴田さんの鮮やかな

包丁さばきを見た園児からは「すごい」と声が上がると、ブリの頭を切り分ける作業では「かわいそう」という声も聞かれた。

柴田さんは、園児ら

に「食べられる部分を捨ててしまうのは、もったいないそう。給食は残さず食べてください」と話すと、元気良く「はい」と答えていた。

(川口直康)



ブリをさばく様子を見学する園児ら＝明照保育園で

豊橋市前田中町2の14
佐々木繊維株式会社
TEL 0532-534141