

保護者の皆様へ

この鮪は、子供たちが実習中に漁獲物として釣り上げた鮪です。-50℃の急速冷凍にかけて保存したものです。鮮度が良すぎて、溶かした後直ぐに食卓に並べると十分な味が出ないことがあります。

おいしく食べるには、凍った状態で水洗いして、切断した際に付いた魚粉を落とします。クッキングペーパー等で切り身を包んで、魚から出る水分を吸収させます。その後、乾燥を防ぐためにビニール袋などに入れて冷蔵庫内にて1~2日寝かします。肉質が柔らかくなったら食べ頃です。多少色が悪くなりますが、おいしく召し上がれます。実習の成果を子供たちと話しながら食べていただければ幸いです。

