



# 賀露の魚はうまい

## 魚をさばいて食べるぞ！



日時 2月 8日 (土) 参加者 33人 (8組親子)

場所 賀露地区公民館 調理室

内容 カワハギの煮付け・サーモン刺身・若松葉かに  
あら汁・かにみそ

指導 鳥取県漁業協同組合 前田さん 太田さん 谷中さん

わかりやすく、ていねいな指導  
県漁協 前田おにいちゃん



カワハギの皮をぎゅうっと  
引っ張るとむけちゃうんだよ



親子でカワハギに挑戦！！



賀露のさかなは、新鮮！！  
賀露は、ごっついええとだでえ～  
＜感想＞

初めて魚をさばきました。自宅でもさばいてみ  
ようと思った。  
子どもといっしょに魚をさばけて嬉しかった。  
湯がきたてのカニ おいしかった！！



でっかいかに 生きとる～



賀露の魚は、新鮮！うまい！！

