



平成27年12月7日、松山東雲女子大学で保育を学ぶ学生が「魚をさばいて一嘗三嘆・鯛料理」に挑戦しました。

包丁の入れ方を指導する久保田さん (写真中央)

一嘗三嘆
子規が愛した
瀬戸の鯛料理に
女子大生が挑戦!!



保存してください。いつかまた お役に立ちます



苦労して作った料理は味も格別



骨の硬さに悪戦苦闘

若年層を中心に「魚離れ」が進んでいる中、今回初めて市場関係者で組織する市水産市場運営協議会と本市が大学生を対象に、松山東雲女子大学とタイアップして料理教室を開催しました。この講座は食普及活動の一環で、同大学人文科学部心理子ども学科子ども専攻の学生54人が参加。道後温泉の旅館「ふなや」で和食料理長を務める久保田昌司さんを講師に、市水産市場で普及啓発している「一嘗三嘆・子規が愛した瀬戸の鯛料理」に挑戦しました。久保田さんから調理方法などの講義を受けた後、学

主な内容

- 2/7愛媛マラソン開催 2面
- 市県民税の申告..... 3面
- 北条スポーツセンター野球場利用登録受け付け開始 4面
- 松山春まつり参加者募集 10面
- 市民ガイド..... 5~9面

発行：松山市役所
編集：総合政策部シティプロモーション推進課
毎月1日・15日
☎948-6705 ☎934-2578
http://www.city.matsuyama.ehime.jp/

当日、大学生が作った「タイづくし」

「一嘗三嘆」
正岡子規が友人に宛てた書簡の中で、故郷・松山のおいしいものとして鯛料理を紹介している件で、「一嘗三嘆」をもじって使っている子規オリジナルの造語(言葉遊び)といわれ、「一口食べる、何度も感動するほどおいしい。」という意味で用いられています。

1・FAX 951 4 8808
2・FAX 951 2 31

生らは数人ずつグループに分かれて調理開始。一人で魚をさばいたのは初めてという学生もいて、骨の硬さや皮のぬめりに悪戦苦闘。久保田さんから指導を受けながらタイをさばいていました。その後、野菜などの食材も加えてタイのなます、タイの洗い、タイの押し寿司

学生らは、自分たちで作った料理に舌鼓を打ちながら松山が誇る郷土料理に理解を深めていました。

食育の勉強に



池田 真梨さん
(道後湯之町)

魚をさばく時、骨が硬くて取り除くのがとても難しかったです。将来、保育士を目指しているので食育についてとても勉強になりました。早速我が家でも教えてもらった郷土料理を母親と一緒に作りたいです。