

育てた魚 おいしスギ

沖縄水産高 生徒が調理実習



受精卵から育てたスギを三枚におろす沖縄水産高校の生徒たち＝6月24日、糸満市（同校提供）

内の水槽で管理。水温を調整しながら、餌のプランクトンを与えて、体長60センチほど、重さ800～900gの11匹を育てた。

授業では飼育方法を学ぶほか、販売につなげることも目的。スギの鮮度が落ちないように工夫を凝らし、血抜きを行った後に料理した。炭火焼きではスギに乗った脂を生かして香ばしさが増すようにした。刺し身は弾力があり食べ応えがあったという。

作業は和気あいあいとした雰囲気の中で行われた。3年の比嘉杏寿さんは「育成から試食までの実習で、育てる大変さと命のありがたさを学ぶことができた」と話した。

【糸満】沖縄水産高校総合学科海洋生物系列の3年生17人は6月24日、1年かけて育てた魚のスギを調理して美食した。脂が乗り味な魚として注目を集めている魚種で、生徒

（南部報道部・又吉健次）