

第2回 アイキッズ活動報告

2018年6月9日（土）

～ピワマス釣り体験、アメノイオご飯、天ぷら～

■日時：6月9日（土） 7：50～18：40

■場所：高島市 新旭町 生水川船溜り

■参加者：アイキッズ 14名

ゲスト：大野啓介さん他1名（漁師さん）

新谷さん（パナソニック アイキッズ活動取材）

指導者：中村大輔先生 大森久美子先生、中山晶子先生

サポーター：4名 総勢：22



- 7：50 集合 パナソニック草津工場
- 8：10 出発【今日の行き先とオリエンテーション】
- 9：40 新旭町
活動のお話しと漁師さんの紹介
- 10：00 A/Bグループ 2隻でピワマス釣り（トローリング）
の体験
- 13：40 安曇川世代交流センター
料理&試食
 - ①. ピワマスのお刺身
 - ②. ピワマスの中骨についた身をスプーンでそぎ落とす
 - ③. アメノイオご飯（ピワマスの炊き込みご飯）
 - ④. ピワマス、ハス・ウグイの天ぷら
- 17：00 出発 安曇川世代交流センター
- 18：40 帰着 パナソニック草津工場

■ さあ出航です



■ 漁師の山下さんから、釣竿やルアーの説明を聞きました



■ 電動で糸を巻いたり、伸ばしたりします。魚群探知機も付いてます。



■ 沢山釣れているようです。

■ 電話をして情報交換です。



■Bグループ 最初に ビワマスが釣れました。



■釣れたら、しめて、下処理です。



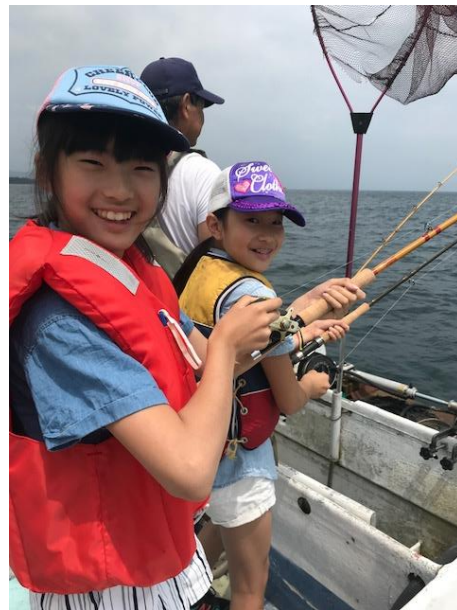
■白石の岩 を見て帰ります。スピードと水しぶきで大はしゃぎ！船長最高！



■ビワマス9本、7kg、ウグイとハス6尾。



■Aグループ釣りの様子 (大漁です！)



■安曇川世代交流センターで料理です。びわマスのお刺身、アメノイオご飯（ピワマスの炊き込みご飯）、天ぷら料理を3グループでつくりました。



■アメノイオご飯〈ピワマスの炊き込みご飯づくり〉



■昆布と醤油で汁を作ります



■ピワマスの骨を取り、お米の上に乗せ、油揚げや野菜を載せます。



■炊き上がったら、良く骨などを取り、混ぜれば出来上がりです。



■ピワマスの3枚におろし、お刺身づくり



■中骨についた身をスプーンでそぎ落とします。



■ハス、ウグイの天ぷら

■ピワマスの天ぷら



■アメノイオご飯

■中骨をスプーンでそぎ落とした中落ち



■司くんの発声でいただきます！

