

いろいろなお仕事あるんだね♪

ふくしまワクワーク

今回訪ねたのは
マルトSC
平尾子店(いわき市)



魚売り場の仕事を体験してみたい!

包丁の持ち方や指の置き方を教えてくださいましたよ。

人差し指を包丁の上に乗ると、細かい作業がしやすいよ。

いわき市ではメヒカリやカツオなど、いろいろな魚が取れるんだよ。

この日はアジやイカが並んでいたよ。

おしえてくれるのは
せんげんぶ 鮮魚部
こいずみまさのり 小泉正憲さん

おしえてくれるのは
おしえてくれるのは

「常磐もの」って何？

親潮(寒流)と黒潮(暖流)が交わる福島県沖で取れる海産物のこと。

岩城干茅くん (8歳・郡山市)

背骨にそって包丁を下に向けてイメージだよ。

身を外す

包丁を寝かせて、尾ビレの方から上下に動かしてね。

「アジの三枚おろしにチャレンジ！」

「ゼイロと呼ばれる、固い部分を切る」

頭をとる

頭を右にして、胸ビレの後ろを切って頭をとる。

中を水洗いする

「常磐もの」を食べ、もった魚を好きになっただよ！」

おうちでも、練習してみます！」

常磐ものはいかがですか？

売り場でお客様におすすりめもできたよ。

「トレイに乗せて魚の種類を揃え、自動でラップされて出てくるよ。」

「でござー！」

END



「ふくしまワクワーク」を毎回楽しみに見えています！ 息子がいるので、こんな仕事があるんだよ〜と見えています!! (30代・相馬市)