

おいらせ

食肉加工 知識深める

百石高食物調理科で講習

おいらせ町の百石高校でこのほど、三沢市の食肉加工工場から講師を招き、食肉に関する知識を深める講習会が開かれた。食物調理科の3年生24人が、プロの技術を間近に見学した＝写真。

百石高は、スターゼンミートプロセッサー（本社東京）青森工場三沢ポークセンターの協力を得て、3年前から講習会を開いている。

この日は同センターから重さ約40キロの豚の半身が提供された。従業員が、食肉から骨や脂を包丁で取り除



く過程を披露した。生徒たちは鮮やかな手さばきに見とれていた。

生徒たちも実際にさまざまな部位の肉に触れ、料理ごとに適した切り方や、部位の特徴を学んだ。

レバーを切ること挑戦した櫻田蒼^{そう}さんは「普段扱っている肉を手にするまでに、どんな処理がされているのかが分かった。ありがたさを感じた」と話した。（渡部雅士）