

沖縄県調理師会の皆さんの施設見学

2010年7月22日



沖縄県調理師会(和食部門)の皆さん45名が来所・見学されました。
大型バス一台の大視察団でした。
ヤイトハタの種苗(中央の水槽、旗の横のハタです)を囲んで、「1 たす 1は、にい〜」。



栽培漁業センターの概要説明を熱心に聞いて頂きました。
ヤイトハタの種苗を観察。

熱心にメモを取る方も。



スギの親魚水槽で。
大きな魚にびっくりです。
手を入れると、ガブリとやられますよ！



ヤイトハタの親魚水槽で、ハタ(ミーバイ)の仲間は
雌から雄に性転換するという説明に感心。
水槽内の約30尾の魚のうち、
雄は3尾程度で他は雌という説明に、
うらやむ、男性会員の方も？



ヒメジャコの親貝と稚貝(1~2年貝)の綺麗な外套膜に感動。
外套膜の共生藻が光合成で作るエネルギーでシャコガイの仲間は成長するとの説明に感心。
沖縄の綺麗な海と太陽が、シャコガイを育みます。
とても、クリーンでエコな貝です。
「知らなかったよ。今度、お客さんにも教えてあげよう～」との声もありました。



沈殿池の魚を見て、
「これって、使わないなら、貰えるの????」との質問。
「いえ、いえ、これも当センターの見所の一つですので、それはちょっと…」



ふ化後20日目のスギの赤ちゃんに、「ウジャウジャ、たくさんいるなあ」と感心。
水槽の底の、白黒の線は、底掃除機の走行ラインとの説明に納得。



あいにくの小雨でしたが、マダイの給餌シーンや
40～50kgのタマカイ(大型のミーバイ)に皆さん満足そうでした。

大人数でしたので、人が海に落ちないか、
桟橋が転覆しないか、ちょっとヒヤヒヤでした。

小雨の中、熱心な見学と質問ありがとうございました。

お疲れ様でした。

**県産養殖魚は、安全・安心な食材です。
味・鮮度とも自身を持ってお薦めできます。**

いろいろな料理に県産養殖魚をどしどし使って下さい。

次回は、「洋食部門」の皆さんもどうぞお越し下さい！