

【函館近海サメ特別授業】



サメの生態を知る



北海道大学 名誉教授
仲谷 一宏(サメ先生)
教室で、サメの生態や、サメによる被害、食べ方やサメ革などの製品まで、サメに関するあらゆる事を学びます。



一流の味を知る



東京から取り寄せて試食しました
日本橋・神茂
ヨシキリ餃子・青餃子を使用し
創業から300余年、
変わらぬ製法で作られた
はんぺん

はんぺん作り

学校にある道具で、
はんぺん作りに挑戦



スプーンでクネル型に



ゆでて、粉をつけ、ソテー
はんぺんは山葵と
醤油でいただきます



函館近海で獲れたサメを仕入れる



アブラツノサメ



ツノがある

サメを解体する



青森県でサメを扱う
鮮魚店店主から、
サメの卸し方を教わります



サメの皮をひく

サメのフランス料理を作る

1つの料理に2~3人で担当を決め、作りました



サメ料理を発表する



全員で試食しました

