

鹿児島水産高校

食品工学科新聞

～だから食品はおもしろい！～

第10号

H29年2月10日発行



2年生かつお捌き隊が出前授業へ出動！



1月27日(金)、桜山小学校にてかつお捌き隊による「かつおの解体ショー」が行われました。4年生・5年生のみなさんはこの日をとても楽しみに待っていてくれたようで、ぎこちない進行にも温かい拍手をおくってくれたり、クイズにも積極的に答えてくれたりと、とても充実した出前授業が展開できました。

数日後にはイラスト付きで感想文も届けてくださいました。「薩摩切りという鯨の捌き方を初めて見た」「鯨のたたきがおしかった」など、たくさんの感謝の言葉に、かつお捌き隊のメンバーもうれしい気持ちになりました。これからも、このような出前授業や朝市での活動を通して、枕崎のカツオの良さを広めていけるよう頑張りたいと思います。

～小学校のみなさんの感想文より抜粋～

カツオを捌くところがすごかった！

魚が苦手だけど、おいしかった！

盛り上げ方が上手だった！



かつよかった！

カツオのたたき
また食べたい！

たくさん笑い、
笑顔になった！

説明がわかりやすかった！

1年生 食品製造についての心構えを学ぶ！

1月24日(火)、水産基礎Bという授業の中で、サバの開き実習を行いました。本格的な食品実習は初めてで、魚を捌くことも初めての生徒もいました。恐る恐る魚を触る生徒や、迷い無く包丁を入れていく生徒、できればは様々でしたが、何匹か捌いていくうちに慣れていき、予想以上にみんな上手に捌けていました。次のかつお捌き隊候補にも期待がもてます！

2月2日(木)、総合的な学習の一環で、日置市にあるフクヤマ食品(株)と南さつま市にある(株)コワダヤに企業見学に行きました。2年生から始まる総合実習に向けて、食品製造に携わる上で大切なことなどをたくさん教えて頂きました。



目標達成！ 食品技能検定スペシャリスト証全員取得！

今年度第2回目の HACCP 基本技能検定および食品技能検定が実施されました。3年生は年度当初に「クラス全員で「食品技能検定スペシャリスト証」を取得する」という目標を掲げ、ラストチャンスとなる今回の検定には未習得の5名が挑戦しました。

添削ノートや補習、過去問などでとにかく問題を何度も解き、自信をつけました。検定直前になるとお互いにわからないところや解き方のコツを教え合うなどして、みんなで合格するという強い気持ちで臨んだ結果、見事、全員合格できました。

2月28日(火)には、クラス全員が「食品技能検定全類合格」と「食品技能検定スペシャリスト証」の表彰を受けることとなります。これは本校でも初めてのことであり、他の水産系高校でもなかなかない快挙です。3年間、「食」を専門に学習してきた努力の証として、卒業と同時に受け取ることでできるこの賞を胸に、堂々と胸を張って学校を巣立っていく3年生は、本当に後輩達の良い手本となりました。

2年生も今回の検定で、HACCP 基本技能検定に全員合格しました！



食品技能検定スペシャリスト証全員取得を果たした3年生16名(写真は課題研究発表会時の様子)

食品技能検定スペシャリスト証って？ HACCP 基本技能検定および食品技能検定1・2・3類のすべてに合格すると認定され、秀でていることの証として高く評価されます。

★食品工学科新聞のバックナンバーは、学校HPで確認できます。

…詳しくは、

鹿児島水産高校



で検索！