

鹿児島水産高校

食品工学科新聞

～だから食品はおいしい！～



第2号

H29年5月15日発行

総合実習がスタート！★イチゴの甘い香りに包まれて…



4月18日(火)今年度最初の総合実習がありました。毎年、旬のこの時期に合わせて行うのが、実習製品で人気 No.2の“イチゴジャム”の原料である『イチゴの前処理』です。出水市から仕入れてきたイチゴを、一年分まとめて処理します。【①へた取り→②洗浄→③計測→④シュガーリング→⑤冷凍保存】という流れで、今回は約100kgのイチゴを処理しました。

また、3年生は生徒主体で実習を行っており、説明や指示もリーダーが行います。この経験は、全体を見通す力や判断力、わかりやすく伝える力やコミュニケーション能力など、社会に出たときに役立つ力を身につけることにつながります。人前で話をするのが苦手な生徒も、卒業時には堂々と自分の意見を伝えられるように成長できるのも、食品工学科の魅力のひとつです！



へた取りの方法を説明する
田原さん(南九州市別府中出身)



水高イチゴジャムのおいしさのポイント♪



甘さひかえめ！

みんなの
愛情たっぷり



イチゴをつぶさず
丸ごと入ってる！

★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！



アヤマの花言葉:「よい便り」「メッセージ」「希望」

かつお祭り地域貢献！★子どもたちのために…



5月4日(木)枕崎市で開催されたかつお祭りに参加しました。昨年のこのイベントでデビューした“かつお捌き隊”は、今年も二代目による解体ショーを披露しました。さらに、捌いたカツオを使用し、昨年度ジュニア料理選手権で準グランプリを受賞した“かつおメンチのばくだんコロッケ”をふるまいました。魚の苦手な子どもでも食べられるようにと工夫を凝らした一品ですが、会場に来ていた子どもたちには「おいしい！」「もっと食べたい！」と好評で、用意した100個はあっという間になくなりました。学校ホームページにてレシピも公開しているので、ぜひ一度作って枕崎のカツオのおいしさを味わってみてください。

また、体験コーナーでは缶詰手作り体験を行いました。マリンアートで制作した作品やメッセージカードを入れて思い思いの缶詰を手にした子どもたちの目は、とてもキラキラしていました。



カツオを捌く3年生 谷口くん
(鹿児島市南中学校出身)



コロッケを渡す2年生 俵積田さん
(枕崎市別府中学校出身)



缶詰の説明をする1年生 中村くん
(桜山中学校出身)

卒業生の近況報告！

★夢実現のため、さらに邁進中…



【小湊千晶さん】

東京ダンス&アクターズ専門学校
ダンス&アクターズ科2年
(H28.3月卒 枕崎中学校出身)

私は現在、東京にあるダンスの専門学校に通っており、ほとんど毎日のように踊っています。2年生になって仕事も増え、色々なイベントやアーティストのMV、CMなどにダンサーとして参加しています。(レディオ・フィッシュの新曲 MV に出演中！)隣の方は、マイケル・ジャクソンやレディー・ガガの振り付けを担当しているトラビス・ペイン氏です！

現在、調理師になるための知識や技術を身につけるため日々頑張っています。和食、洋食、中華、給食実習の他に2年コースではパティシエ科の通信課程もあるので、洋菓子、和菓子、製パン実習なども頑張っています。講義や実習以外でも朝練で包丁研ぎなどもしています。これからもたくさん学んで、プロの調理師になりたいと思います。

【橋口 祐弥くん】

今村学園ライセンスアカデミー
調理師科1年
(H29.3月卒 吹上中学校出身)

