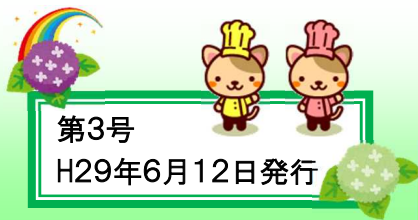


鹿児島水産高校

食品工学科新聞

～だから食品はおいしい！～



水高イチオシの一品！★まぐろサラダ油漬缶詰は人気 No.1

5月23日(火)から25日(木)にかけて、本校の実習製品で一番人気のある”まぐろサラダ油漬缶詰”の製造実習を行いました。

一日目はマグロを捌いて蒸煮します。今年のマグロはとても大きく、最大で約32kgもありました。初めて大型魚を捌く生徒は、マグロの向きを変えるだけでも苦労していました。逆にカツオ捌き隊としてこれまで何度も研修を積み重ね、イベントなどでその技を披露してきた生徒は、迷いなく捌くことができ、わからない生徒にアドバイスするなど成長を見せていました。

二日目は骨や皮などを除いてフレーク状にしたマグロを、油と混合して計量し、加塩してから巻き締め作業・殺菌を行います。この工程のほとんどが、手作業です。

三日目は、2年生によって缶の洗浄やラベル貼りをを行います。これも、ひとつひとつ手作業で行います。

三日間かけて約 2,500 缶のまぐろサラダ油漬缶詰ができました。この製造量は、全国の水産系高校でもトップクラスといわれており、味にも定評のある自慢の一品です！



★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！



アジサイの花言葉:「辛抱強い」「一家団楽」「移り気」

どこでも授業で！

★「食」の奥深さを伝えています！

水産高校では小中学生や先生方、ときには保護者の方々や一般の団体向けに“どこでも授業”を行っています。食品工学科でも「食育」を目的として様々なテーマの授業を開講しています。

先日は丹波小5年生、立神中1年生のみなさんに食品工学科の2年生と一緒に授業を行いました。まだ説明に慣れないため、食の奥深さは伝わり切れていないかもしれませんが、少しでも興味をもってもらえたら幸いです。

丹波小 『ちぎりパン』を紹介



立神中 『出汁』について学習

中高連絡会 『課題研究』の取り組みを説明



卒業生の近況報告！

★働くことの難しさや楽しさを実感中…



【小島 佑大くん】
大京魚類(株)
[京都府・卸売業]
(H29.3月卒 国分南中学校出身)



今は主に荷物を並べたり、その目方を控えたりする仕事をしています。写真は、注文があったものを配達しているところです。仕事柄重いものを持つことが多いので、日頃から筋力トレーニングをしておくことが必要だと実感しています。

今は肉をスライスしたり、豚肉と牛肉でミンチを作るなどの仕事をしています。就職して気づいたことは、総合実習などのときに、人に言われる前に自分で考え、自分から行動することが大事だということです。



【沖園 幸大くん】
大三ミート産業(株)
[鹿児島市・小売業]
(H29.3月卒 桜山中学校出身)

