

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6号

H29年10月6日発行



2年連続出場！ ジュニア料理選手権 ★2年生が挑戦！

オレンジページ×AJINOMOTO 主催の「第6回ジュニア料理選手権」の団体部門において、2年生が応募した「カツオ de がね？ 茶飯どんぶり～3種のソース添え～」が、4053作品（昨年度は2095作品）の中から選ばれて一次審査を通過し、10月22日（日）に東京で行われる二次審査に出場することが決まりました。

昨年度コンカツグルメ開発の一環としてこの大会に挑戦し、準グランプリを獲得した先輩たちの研究を引き継いだメンバーは、受賞作品の商品化を進めながらレシピの考案を行ってきました。

今回、2年連続で二次審査（調理審査及びエピソード審査）に出場することが決定し、リーダーの板敷君は「レシピが完成してからまだ日が浅く、試作の回数も先輩たちに比べると格段に少ないですが、今年こそはグランプリを獲ってさらに枕崎市のカツオや他の特産品をPRできるように頑張ってきます。」と意気込みを語ってくれました。



カツオ de がね？ 茶飯どんぶり
～3種のソース添え～



◆チーム名◆
鹿児島水産高校
食品工学科
コンカツ隊

Web 投票は
10/19(木)まで

メンバーの（左から）
今給黎君（枕崎中出身）、松田君（知覧中出身）、
板敷君（別府中出身）、新原さん（青戸中出身）、
俵積田さん（別府中出身）

★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！

昨年、大活躍のあの4人は今...

★卒業生の近況報告

昨年度ジュニア料理選手権で準グランプリを受賞したほか、稚内市でのイベント参加、各研究発表大会への出場、そしてそれらの実績が認められての「いきいき教育活動」の表彰など、大活躍を見せてくれた4人の現在を紹介します！

卒業後すぐに海技学校で半年間かけて6級海技士の資格を取得しました。現在は海で様々な作業を行う船の補助をする仕事をしながら、全国の海を航海しています。覚えることがありすぎて大変ですが、目標であった海や船での仕事に携わることができているので、これからも頑張ります！



【田原 知輝くん】

(株)EKIZEN

[鹿児島市・海運業]

(H29.3月卒 山川中学校出身)

私は司厨員として、船の乗客や乗組員に食事を提供する仕事をしています。それまであまり料理をしてこなかったのが、料理の楽しさもわからずに就職しましたが、どうやったら美味しくなるかを考えたりする中で、ようやく楽しみがわかるようになりました。仕事はきついですが、充実しています。

【寺口 純磨くん】

マリックスライン(株)

[鹿児島市・海運業]

(H29.3月卒 第一鹿屋中学校出身)



中央の二人は
稚内高校生

私は人と関わる仕事に憧れがあり、イトーヨーカ堂に就職しました。入社後約6カ月間の研修を終え、現在は都内の店舗の鮮魚部門に配属されました。魚を捌くことにも慣れ、会社の方々にも良くしていただき、大切なことを多く学ぶことができています。

【中原 弘喜くん】

(株)イトーヨーカ堂

[東京都・小売業]

(H29.3月卒 枕崎中学校出身)

私は研修期間を終え、精肉部門に配属されました。今は手切りやスライサーを使って仕事をしています。時には、店内マイクで放送したり、呼び込みをしています。まずは肉の種類を覚えるからです。部門長がいなくても、一人で精肉コーナーを回せるようになることを目標に、頑張っています。

【小湊 康生くん】

(株)ニシムタ

[枕崎市・小売業]

(H29.3月卒 枕崎中学校出身)



コスモスの花言葉：「乙女の真心」「調和」「謙虚」