

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7号

H29年11月20日発行

祝 第6回ジュニア料理選手権でグランプリ受賞！

11月12日(日)、東京ドームシティプリズムホールにて第6回ジュニア料理選手権の最終結果発表と表彰式が行われました。二次審査を通過した個人・団体部門各3組の中からグランプリが発表され、昨年の先輩方を超えてグランプリを獲りたい！と強い気持ちでステージに上がった5名のメンバーは、「カツオ de がね？茶飯どんぶり」という自分たちの作品名が呼ばれた瞬間、驚きと喜びの表情を見せていました。リーダーの板敷君は「日本一になったという実感はまだありませんが、今後は応援してくださった学校や地域の方々にはしっかり恩返しできるよう、食で人や街をつなぐ活動を続けていきたい」と話してくれました。



祝 “地産地消”商品開発コンテストで最優秀賞受賞！

昨年のスイーツ2作品に引き続き、今年は3年生が開発した「さくらかをる 燻しきつごオイル漬け(キビナゴのオリーブオイル漬け)」が県内高校生“地産地消”商品開発コンテストの一次審査(書類審査)を通過しました。この作品は、枕崎産のキビナゴを使用し、かつお節の製造工程をヒントに考案したものです。

最終審査は11月17日(金)、サンロイヤルホテルにて6校8作品によるプレゼンテーションと試食審査が行われました。そして、14名の厳しい審査員の方々の前でプレゼンテーションも堂々と発表し、質問にも冷静に答えることができた結果、見事最優秀賞を受賞しました。この作品は、今後企業の方により商品化が検討される予定です。



試食用のカナッパは
彩りにこだわって用意しました



プレゼンテーション審査では
原稿を読まずに発表できました



テレビ局や新聞社から
取材も受けました

今回この作品ができるまでに一番大変だったのは、見た目をよくし、高級感を出すためにオイルのゴールドにキビナゴのシルバーが映えるよう、きれいに瓶詰めをしていくことでした。審査員の方々から「おいしい」「おつまみに合う」と言っていただきました。3年最後の作品で最優秀賞を獲得することができ、本当にうれしく思っています。



左から 萩原雄飛くん(坊津学園出身)
水永悠斗くん(鷹巣中出身)

頑張る卒業生の近況報告★好きなことを仕事に…

私は3月に水産高校食品工学科を卒業し、鹿児島キャリアデザイン専門学校に進学しました。現在はプログラミングなどの勉強をしています。いずれは自分の好きなことを仕事にできるよう、毎日楽しみながら頑張っています。



【川床 泰生くん】
鹿児島キャリアデザイン専門学校
[ITスペシャリスト科1年]
(H29.3月卒 知覧中学校出身)



シクラメンの花言葉:「遠慮」「内気」「はにかみ」

★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！