

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

H30年5月14日発行

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。食品工学科では今年も「枕崎PR隊さつま乙女」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、かつおのたたきをふるまいました。午前・午後各1回ずつ計2回の解体ショーで用意した約200食のたたきは、とてもおいしいと好評で、あっという間になくなり、足りないくらいでした。特にたたきのタレがおいしいと評判で、「タレは売っていないのですか？」と聞かれるくらいです。このタレは、本校職員である加治先生のオリジナルで手作りしているものですが、レシピはホームページでも公開しておりますので、ぜひそちらもチェックしてみてください。

また、今回のかつお祭りでは、「枕崎かつお鮮魚販路協会」の御協力により作成したさつま乙女の大漁旗とのぼり旗をお披露目しました。遠くからでもよくわかる旗は、会場でひときわ目立っていました。



「どこでも授業」も私たちにお任せ！★総合実習で調理♪

5月9日(水)の総合実習では、調理実習を行いました。ここ数年、いろいろな場面で活躍を見せている食品工学科の取り組みを広く知ってもらおうことと、魚食普及を目的に、小中学生向けに高校生主体のどこでも授業を開設しようということで、その知識と技術を身につけるための調理実習でした。今回は、第5回ジュニア料理選手権で準グランプリを獲得したメニュー「かつお to コンブ de うま味 UP ハンバーグ」を和風おろしソースバージョンにアレンジして作りました。3年生は、これまで調理実習をしたことがなかったので、とても楽しそうに協力しながらハンバーグを作っていました。ハンバーグの焼ける臭いは食欲を刺激します。実際に試食した3年生は、「おいしかった」とのことなので、どこでも授業と一緒に調理体験をしたい団体様がいらっしゃいましたら、食品工学科上野まで御連絡ください。ハンバーグの他にも、



体験型どこでも授業例

- ①カツオ de がね？茶飯どんぶり
- ②かつおメンチのばくだんコロッケ
- ③メタモルフオーゼ(洋菓子)
- ④きびなのペペロンチーノ
- ⑤枕崎PR隊さつま乙女解体ショー・試食会

上記テーマでどこでも授業を用意しております。

卒業生の近況報告！

★地元を離れて、社会人生活スタート！

～会社紹介～

東京銀座に本社を置き、京都や国外にも店舗を構える、日本料理しゃぶしゃぶ店「京都瓢喜・瓢斗」を運営する企業。経営理念は『すべての人に心からのおもてなし』

【黒江晃生さん】

(株)STYLE-RANGE 就職
京橋香水亭勤務
(H30.3月卒 立神中学校出身)



私は、東京にあるスタイルレンジという会社に就職し、3月に赴任してから現在は2か月間の研修中です。1か月は接客業務をして、テストに合格したら昼は調理場、夜に接客業務となります。研修が終わると、正社員になって、1日調理場に行くこととなります。やっぱり学生は楽しかった、戻りたいと思うこともありますが、同期の仲間と励まし合いながらがんばっています。3年生は就職先を決める段階で悩む時期だと思いますが、私は実際に自分の目で確かめたいと思い、夏休みに同じ会社を希望するクラスメイトと一緒にインターンシップに行きました。採用試験を受ける前に、職場の雰囲気や仕事内容を体験することで、安心して受験することができました。入社してから後悔しないためにも、企業訪問や見学は、必要だと思います。

★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！



アヤマの花言葉:「よい便り」「メッセージ」「希望」