

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3号

H30年6月15日発行



満を持しての商品化へ！★きびなごのオイル漬けを製造！

6月13日(水)、14日(木)の2日間をかけて、総合実習で「さくらかをる燻しきつごのオイル漬け」を製造しました。この製品は、昨年度“第2回県内高校生地産地消商品開発コンテスト”で最優秀賞を受賞し、県内企業による商品化を予定していたものです。このたび、7月の発売に向けて、初めて校内で製造しました。これまでは、課題研究の中で先輩たちが細々と造っていたものなので、大量のきびなごを扱って製造するための流れや時間の見積もりなど、わからないことも多く、戸惑うところもありましたが、無事に2日間かけて製品を仕上げることができました。企業に納品するものという緊張感もあり、特に燻煙したきびなごを瓶詰めする作業は丁寧にを行いました。瓶に貼るシールも、文字の見やすさや高級感を出すための工夫など、水産高校の渾身の1品となりました。今後、枕崎市内のファミリーマートさんで販売予定です。お楽しみに！



枕崎PR隊さつま乙女の活躍ぶり！★食生活改善推進委員連絡協議会にて

5月25日(金)、地場産業振興センターにて鹿児島県食生活改善推進委員会連絡協議会加世田支部総会研修会が開催され、食品工学科の3年生による「どこでも授業」を行いました。枕崎PR隊さつま乙女の取組や活躍ぶりを聞いた支部長さんから、ぜひ解体ショーを披露して欲しいとの依頼を受けての、今回のチャレンジとなりました。地場センターのホールで約150名の方々に見ていただくための工夫として、今回はビデオとプロジェクターをつないで解体の様子をスクリーンに映し出しながらのパフォーマンスとなりました。日頃から食について活動している方々ということもあり、うなづきながら、時には質問もいただきながらの、とても有意義な解体ショーとなりました。また、昨年のジュニア料理選手権でグランプリを受賞したコンカツ隊のプレゼンテーションと「かつおメンチのばくだんコロッケ」の試食もあり、最後は「すごよかった～、これからもがんばってね」という激励のお言葉をいただきました。このような機会をいただいたことに、感謝の気持ちでいっぱいになりました。



卒業生の近況報告！

★実践的に学んでいます...

【松元あかりさん】

鹿児島ホテル短期大学進学

ホテルビジネス科1年在籍

(H30.3月卒)

西紫原中学校出身



～学校紹介～

授業の一環としてホテル研修を2年間通して行っている。クリーム処理やチームで働くということなど学校の授業だけでは学べないことをホテルで学び、現場だけでは学べないホテル全体としての知識や資格・検定を学校で学ぶ。2年間を通してしっかりと知識や技術を身につけることができる。また、ホテル研修は有給で行われるので、保護者の負担を減らすことができる。

ホテルのフロントの仕事がしてみたいと思い、鹿児島ホテル短期大学に進学しました。入学して、ホテルでの企業研修や模擬結婚披露宴の練習など実習を中心とした授業があり、頑張っています。お皿の持ち方やワインの注ぎ方など、高校では学んだことのない実習がたくさんあり、覚えることも多く、大変ですが充実しています。

私は、入試に向けて特に苦手な面接練習をたくさんしてもらいました。思ったことを言葉で伝えるのは難しいですが、色々な先生方に指導してもらったことで自信ができました。目標を持ってその目標に向かって努力をすれば必ず報われると思います。全員が進路実現できるように頑張ってください！

★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！

ザミの名言集：「独立」「報復」「触れないで」