

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5号

令和元年 9月3日発行

さまざまな研修会で講師として活躍！ ★地域貢献活動

“枕崎PR隊さつま乙女とかつお捌き隊”

7月24日(水)、南薩地区の学校給食センターに勤務する栄養教諭や調理員等約50名の方々が来校され研修会を行いました。実技研修で講師を務めたのは三代目枕崎PR隊さつま乙女のメンバーです。カツオを捌くところを見ていただいた後に、かつおハンバーグやパスタ、味噌汁などを調理してカツオを堪能しました。また、8月20日(火)には枕崎市の「かつお釣り体験アドベンチャー」の研修生の中学生を対象に桜山地区公民館でカツオの捌き方の講習とかつお料理作りが行われ、本校の枕崎PR隊さつま乙女とかつお捌き隊のメンバーが講師として参加しました。中学生にかつおの捌き方を指導しながら、かつお漬け丼と内臓の煮付け、腹皮の唐揚げなどが調理され、刺し身や茶節も作りました。みんなで揃って試食をして、とても楽しく、カツオの美味しさを味わいました。生徒達は人に教えることの難しさを知る貴重な経験となりました。

全国高等学校家庭科技術検定（食物調理）に挑戦！！

7月27日(土)に食物調理に関する知識と技術・学習意欲・思考力・段取り力・創造力・チャレンジ力を育てる家庭科技術検定2級に17名が挑戦しました。試験内容は日常食(17歳女子高校生の通学用弁当献立)です。生徒達は放課後、献立表の記入・調理の組み合わせ・調理法・味などについて勉強し、資格取得することを目指します。今回の検定で、17名中11名が合格を果たしました。後期の検定で全員合格を目指して頑張ります！

【筆記試験日程】10/25(金)(3・2級)

11/8(金)(1級)



一日体験入学！ ★キビナゴの南蛮漬け

8月5日(月)に本校で中学生を対象に一日体験入学が実施されました。食品工学科では、旬の食材キビナゴを利用して南蛮漬けを作りました。2年生8名が中学生への説明や指導に当たりました。魚を捌く機会の少ない中学生は不安と緊張が入り混じった様子でしたが、最後は笑顔を見せながら「初めて料理したけど楽し、美味しくできたのでよかった」と感想をいけました。この体験をもとに、食品関係の仕事に興味・関心を持って欲しいものです。



卒業生の近況報告！ ★憧れの東京で夢実現！！

私はグループ研修では、リーダーを務めメンバーをまとめ上げました。研修を終えて、今の目標は“鮮魚部の主任を目指す！”
鮮魚部のホープです！



【板敷 龍暉さん】写真⑤
株式会社 文化堂
(H31年3月卒 枕別府中学校出身)

～会社紹介～

株式会社文化堂は東京都品川区に本社を持つ、生鮮食料品を中心としたスーパーマーケットチェーンである。東京湾岸および横浜地域を中心に店舗している。

