

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1号

H28年5月16日発行

さば かつお捌き隊 本格始動！★かつお祭りでデビュー

これまで食品工学科では、薩摩青雲丸の帰港式で行われるどこでも授業の際にマグロの解体を披露してきましたが、今年度、地元企業の方々の協力を得て、「かつお捌き隊」が結成されました。メンバーは、2・3年生の中でも特に魚を捌く技術に長けた生徒で構成されています。

3月から企業や学校での講習を重ね、5月4日(水)の枕崎かつお祭りで本格デビューしました。当日は、かつおの生態やかつおに関する知識について説明しながら、かつおの生切りを披露しました。多くの観客を前に緊張した様子でしたが、練習してきたことをしっかりパフォーマンスでき、たくさんの拍手をいただきました。

今後も、さまざまなイベントに参加し、かつおの魅力を広めながら枕崎の地域活性化に貢献したいと思っていますので、かつお捌き隊の勇姿をぜひ一度ご覧ください！



かつおについて説明する、左から3年 内園君(川辺中出身)、田中君、2年 白窪君(加世田中出身)、板木君(山川中出身)



大勢の観客の前でかつおを捌く、3年 田中君(川辺中出身)



総合実習でピザ作り？

★プロ直伝の味に挑戦！

5月11日・12日の総合実習はピザ作りでした。食品加工や魚を捌くイメージの強い食品工学科ですが、調理師の資格を持つ先生の指導のもと、調理を行うこともあります。

今回は、トマトソースも生地も手作りしました。ピザといえばデリバリーか冷凍ものに頼りがちですが、意外と簡単においしくできることを学び、調理中はもちろん、試食中もたくさんの笑顔がはじけていました。授業中、校舎内にたまたようガーリックの食欲をそそるような香りに、他学科の生徒からは「いいなあ」「羨ましいなあ」という声も聞こえてきました。



ピザのトッピングのお手本を見てから、自分たちで実践します。真剣な表情！



マルゲリータピザ 完成♪



きのうピザ完成♪

勉強もがんばっています！

6月に行われる危険物取扱者試験に向けて、朝や放課後の補習も始まりました。入学間もない1年生も、真剣な面持ちで臨んでいます。

乙種4類に挑戦する1年生
難易度の高い問題に苦戦していますが、あきらめずにがんばっています！

