

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

H28年6月3日発行

人気 No. 1 を作る！ ★マグロの大きさに四苦八苦？

水産高校で人気 No.1 の実習製品は“まぐろサラダ油漬缶詰”です。毎年、文化祭やイベントの販売では、この製品を求めて長蛇の列ができるほどです。

あまり知られてはいないと思いますが、この製品ができるまでにはとても手間暇がかかっています。ほとんどの工程が手作業のため、3日間かけて製造しているのです。

今年度も第1回目のまぐろ油漬缶詰の実習が行われました。初日は3年生がマグロを捌いて蒸煮します。大きいものは40Kg 近くもあるマグロに多くの生徒が苦戦していました。2日目は、初めて2年生と合同実習を行いました。生徒主体で動く3年生の姿は、後輩へのよい刺激となったようです。



1日目：マグロを捌いて蒸煮



2日目①：蒸煮したマグロをていねいにクリーニング(骨・うろこ・皮を取る)



2日目③：重量を検査し合格したものに加塩



2日目②：フレーク状にして油と混合し、計量しながら缶に詰める

2日目④：巻締作業後、殺菌して冷却



3日目：洗缶してラベルを貼り、缶マークを印字して完成



どこでも授業も開講！

★「食」の知識 UP！？

学校訪問で中学生が見学に来ることもあります。今年度も川辺中、坊津学園中、立神中、桜山中のみなさんが来校しました。

立神中学校のみなさんには、先日華々しくデビューした“かつお捌き隊”による授業を体験してもらいました。「頑張って～」「カッコイイ～」の声援を受けてできあがったカツオのたたきは、中学生のみなさんが見事平らげてくれました。桜山中学校のみなさんには、食品添加物などについての授業が行われました。日頃口にしている飲み物などが例に挙げられ、少し意識の変化につながったようでした。

実際に自分の目で見て体験してもらうことは、進路選択の一助となるのはもちろんですが、わたしたちが生きる上で絶対に欠かせない「食」について興味をもってもらう機会にもなればという思いで、様々なテーマの授業を開講しています。ぜひ、食品工学科のどこでも授業をご活用ください！

桜山中学校のどこでも授業



立神中学校のどこでも授業



卒業生もがんばっています！

平成25年3月に本校食品工学科を卒業し、鹿児島県立短期大学に入学しました。

短大で栄養士の資格を取得し、現在は兵庫県の障がい者施設で栄養士として働いています。学生時代に学んだことを生かし、調理の仕事もしています。今後も栄養管理・衛生管理など専門的知識を高めていきたいと思います。後輩の皆さんも、がんばってください！

近況報告に訪れた差別府さん(青戸中出身)

