

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

H28年6月23日発行

課題研究紹介

★あなたのアイデアを形に！



食品工学科では、他の学科と異なり2年生から課題研究が始まります。毎年様々なテーマで研究がなされ、**新しい商品が開発されたり、コンクールで賞をいただいたりしており、生徒たちが自分のアイデアを活かして実力を試せるよい機会となっています。**特に3年生は研究の集大成として、毎年12月に企業や近隣の中学生を招いた課題研究発表会を実施していますので、研究したことをいかにわかりやすく伝えるかという勉強にもなります。

今年度も、すでに次のようなテーマで研究が進められています。中には、枕崎市や地元の企業と連携した取り組みも行われています。高校生らしい発想で、どんな新商品やコンクール入賞作品が出るか、今後がとても楽しみです。

今年度の研究テーマ

- ★3年生
 - ①コンカツプロジェクトで共同開発
 - ②味噌スイーツの商品開発
 - ③コンカツラーメンの研究
 - ④肉を使った缶詰の企業共同開発
- ★2年生
 - ①コンカツラーメンの研究
 - ②おつまみ缶詰の商品開発
 - ③魚料理でコンクールに挑戦&魚醬作り
 - ④新感覚ピザの研究
 - ⑤地元食材を使ったスイーツの商品開発

平成28年度 体験入学の案内

一日体験入学 7月27日(水)

宿泊体験入学 7月28日(木)～29日(金)

食品工学科の内容

「魚を使った簡単な料理」



コンカツプロジェクトって？ ★婚活ではないよ

「コンカツプロジェクト」とは、日本最北端である北海道稚内市と最南端である枕崎市の特産品を融合した商品や料理の開発・研究を行うことにより、鹿児島・北海道の特産品を使用した食材、商品の需要拡大を目指した、市をあげての壮大なプロジェクトです。

本校食品工学科では、稚内高校商業科の生徒と交流・連携を図りながら、完成した製品で地域のイベントや料理のコンテストに出場し、入賞することを目指しています。

8月には、稚内市で開催されるイベント「食マルシェ」に参加する予定です。鹿児島の代表としてしっかりと結果を残せるように、現在試行錯誤中です！



プロジェクトメンバーの3年生
 中原君(枕崎中出身)
 寺口君(第一鹿屋中出身)
 田原君(山川中出身)
 小湊君(枕崎中出身)
 *左から



ワクワク製菓実習 ★甘～い香りに つまみ食いの誘惑！？

6月2日、3年生の食品管理の授業で「加工による食品の色の変化」についての実験を兼ねて、製菓実習を行いました。①ほうれん草の色を鮮やかにするためには、ゆでる時に何を加えるか ②りんごの切り口の変色を防ぐため、何につけておくとよいか ③砂糖は何℃を超えるとカラメル色になるか などを確認しながら、2種類のマフィンを作りました。

最初は、お菓子里に野菜を加えることに抵抗のあった生徒たちでしたが、できあがりの見た目の鮮やかさと、実際に試食したときの意外なおいしさに驚いていました。

課題研究でも、固定観念にとらわれずに色々な可能性を試して欲しいですね。



上の答え ①重曹 ②食塩水 ③100℃

右) ほうれん草とチョコのマフィン
左) カラメルりんごのマフィン