

食品工学科新聞

講演会を実施しました

6月4日、食品工学科1・2年生を対象に、「ハーブについて」の講演を行いました。講師は枕崎市地域おこし協力隊の中崎千晶さんです。中崎さんは枕崎市で「ハーブ」を栽培されており、その種類や特性、活用法について学習しました。今回の講演は、多くのコンテストで実績のある食品工学科と共同研究ができればという中崎さんの希望もあり実現しました。この講演を機に、科目「課題研究」のなかで地元産の「ハーブ」を使った新たな製品ができればと思います。中崎さん、ありがとうございました。

以下、生徒たちの感想です。

- ①驚いたのが、市販のカレールーには20種類ものスパイスが使用されているのに、本場のインドカレーには3~10種類のスパイスしか使用されていない、ということです。
- ②ハーブは色々な料理の香り付けや保存料など様々な役割を果たしていることが分かりました。また、食材によってハーブの種類や使い方も違うことを知りました。今後、課題研究などに生かしていきたいと思います。



- ③今まで、しっかりとハーブの香りを嗅ぐことがなかったので、とても貴重な体験になりました。何気ない緑色の葉っぱだけど、たくさんの種類・香り・効用があったことに驚きました。よく聞くバジル、ローズマリー以外にもたくさんありハーブを使って料理したくなりました。

卒業生紹介

【西 達也さん】(H28. 3月卒 旧青戸中学校出身)

私は、現在、東京海洋大学（海洋生命科学部 食品生産科学科）で勉学に励んでいるところです。と言っても、未だにオンライン授業。なかなか、本来の講義というわけにはいきません。学生生活に対する少しの憧れはあったのですが、少々残念です。

食品工学科を卒業し、県立短期大学に進学後、栃木県にある自治医科大学で栄養士として就職しました。しかし、県短、自治医科大学での経験が、私の向学心に火をつけたようです。自治医科大学を退職して、夕ヒチへ自費留学。その後、東京海洋大学の推薦入学試験を受験しました。受験対策は充分やったのですが、合格の要因は、食品工学科・県短での学習、更に留学で得た語学力など、今までの多くの体験が一番だと感じています。在校生の皆さんも、今、しかできないこの高校生活で様々なことに挑戦して、進路実現に向けて頑張ってください。

〔旧担任所感〕高校時代から“エネルギーを1つの目標に向け集中し、行動できる生徒”でした。今で言う「フロー体験」です。優先順位を定め、集中とリラックスを同居させることができた、故の結果だと思っています。

