

令和5年5月2日(火)

香川県立多度津高等学校

担当者 大坂 吉毅

TEL 0877-33-2131

## 多高ブランド「DCJ サーモン」をみんなで召し上がれ ～本校養殖サツキマスを家庭科の調理実習で美味しく頂きます!!～

多度津高校海洋生産科栽培技術コースでは、これまでのタイやヒラメの養殖実習に加え、平成25年度から新たな養殖魚として「サツキマス」の養殖実習に取り組んでいます。生徒たちが育てた「サツキマス」を、多高オリジナルブランド「DCJ サーモン」としてブランド化し、知名度アップを図っています。

今年度も「DCJ サーモン」が順調に大きく育ちました。今回は、全日制や定時制の専門分野の違う機械科や電気科等の他学科にも家庭科の授業で調理して食べてもらいます。家庭科の教員はこの授業を通して、生産者の顔が見える旬の食材を食べることで「生産者に感謝する心」や「食を大切に作る心」を学ぶ機会になって欲しいと考えています。まだまだ馴染みの少ない魚ですが、希少性が高く、味も非常に美味とされる高級魚です。多くの生徒たちに自分たちで調理して食べてもらい「DCJ サーモン」の魅力を知ってほしいと思っています。

- 1 実施日時 令和5年5月26日(金曜日) 10:50～
- 2 対象クラス 2年電気科(29名)
- 3 実施教室 本校 家庭科棟1階 調理実習室
- 4 提供数 サツキマス 20尾(約40cm 800g～1kg)

### 「DCJ サーモン」について

多度津高校では、「DCJ」活動(Dream 夢、Challenge 挑戦、Jump 飛躍)として、自ら学び、考え、行動する意欲や能力の育成、夢や理想に向かってチャレンジする精神や能力、自然との共生を考えることのできる人材、勤労観・職業観のある人材の育成を目指した取り組みを行っています。今回、海洋生産科の実習授業で養殖した魚を、多高ブランド「DCJ サーモン」として確立し、香川の水産業発展の一端を担えるよう頑張っています。



# 多高ブランド「DCJサーモン」

## (養殖サツキマス)

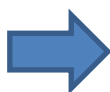
サツキマスは、春に溪流で孵化し、秋に川の下流に移動して降海・成長し、翌年の4月下旬～5月に再び川を遡上します。この降海型のサツキマスが、海に下らず一生淡水域で生活するようになったものが川魚として知られているアマゴ(陸封型)です。アマゴは西日本の各地の山間部で養殖されていますが、天然のサツキマスは、近年、遡上できる河川の減少や水質の悪化のため漁獲量が極めて少なく、幻の高級魚とされています。

本校 海洋生産科では、平成25年度からアマゴを本校の栽培漁業実習場の大型巡流水槽で海水馴致(スモルト化)・成長させ、人工的に再び「サツキマス」に育てる養殖実習に取り組んでいます。アマゴは、スモルト化させてサツキマスとして養殖することで、重量比で約10倍に成長・巨大化します。

このたび、養殖したサツキマス水温の低下する瀬戸内の秋から春にかけての新たな高級養殖魚として、多高ブランド「DCJサーモン」と名付け、知名度アップに努めています。



アマゴ (高知県産) 80 g



サツキマス 800 g～1 kg