

令和6年1月17日(水)

香川県立多度津高等学校

海洋生産科 岡田

TEL 0877-33-2131

FAX 0877-33-2132

## 多度津高校 海洋生産科・食品科学コースが製造した

### 「3種類の缶詰」を

## 多度津ライオンズクラブ結成60周年の記念品として

## 贈呈します！

3月10日に行われる多度津ライオンズクラブ結成60周年式典の記念品として本校海洋生産科・食品科学コースが製造した3種類の缶詰が選定されました。選ばれた缶詰は以下のとおりです。

### ① 栗きのご飯缶詰



きのこ生産大手企業ホクト株式会社より規格外の小さなブナシメジの有効利用について相談を受け、商品開発に向け試作をしたSDGsな缶詰です。香川県産の栗と小ぶりのブナシメジを合わせた炊き込みご飯の缶詰です。甘めの味付けで、ほっこりします。

缶のふたを開けずに熱湯で15分ほど湯煎してからお召し上がりください。

### ② 鶏胸肉のアヒージョ缶詰



香川県のブランド鶏「オリーブ地鶏」の胸肉の消費拡大について多度津町内の食品企業より相談を受け、県内産の黒ニンニクと幻の唐辛子といわれる「香川本鷹」を加えてアヒージョ缶詰とする試作をしたところ、これが多度津町のふるさと納税返礼品に選定されました。今回の缶詰は香川県産鶏の胸肉と生のニンニク、それに香川本鷹を合わせたものです。鶏胸肉には疲労回復に効果があるといわれるイミダゾールジペプチドが多く含まれており、ニンニクと合わせて、美味しく元気の出る缶詰となっています。

### ③ チーズケーキ缶詰



南海トラフ地震がこの30年の間に高い確率で発生すると予想されています。食品科学コースではこれまでに備蓄食品としてご飯の缶詰を備蓄する取り組みも行ってきました。ご飯の缶詰は食する前に必ず湯煎をする必要がありますが、湯煎をしなくてもそのまま食べられる缶詰、しかも災害発生時のすさがちな気持ちを和ませるような缶詰ができないか研究を行いました。その結果生まれたのが、この缶詰です。常温長期保存でき、いつでもどこでも開けて食せば、心和む製品です。

これらの缶詰を製造した生徒が、多度津ライオンズクラブの会長に贈呈します。

1. 日時 : 令和6年1月23日(火) 16:00~16:10
2. 場所 : 香川県立多度津高等学校(多度津町栄町1-1-82) 硯が丘記念館
3. 出席者 : 多度津ライオンズクラブ会長、役員  
本校校長、教頭、3年海洋生産科・食品科学コース生徒