

多高生が釣って、作った鯛めしを召し上がれ！

～高校生が製造した『鯛めしの素』を子ども食堂に提供します～

多度津高校の水産科には、海洋技術科と海洋生産科の2学科があります。海洋技術科では、海ゴミをただ「拾う」だけでなく「リサイクル」し、新たな価値を見出すことを目指した実習に取り組んでいます。海洋生産科では、地元の食材や低利用・未利用資源を活用し、地域貢献を目指した商品開発や加工実習に取り組んでいます。

そんな2学科が力を合わせ、製造した「鯛めしの素」を地元多度津町にある「子ども食堂」に提供します。この「鯛めしの素」は、海洋技術科 機関コースの生徒が海ゴミからリサイクルして製作した漁具を使って漁獲したマダイを、海洋生産科 食品科学コースの生徒が加工したものです。

- (1) 日時 令和7年7月12日(土曜日) 14:30～16:00
- (2) 内容 14:00 生徒集合
14:30 ①子ども食堂への「鯛めしの素」の提供
15:00 ②「鯛めしの素」を使用し、子どもたちと調理
15:30 ③出来上がった料理を子どもたちと実食
- (3) 場所 古民家食堂 てつや 二階
〒764-0014 香川県仲多度郡多度津町本通 1丁目3-16



廃棄された鉛の錘をリサイクルして
「オリジナル漁具」を製作



オリジナル漁具を使用した
マダイ漁獲実習(多度津沖)



マダイを使った「鯛めしの素」の
加工実習



「鯛めしの素」