

令和7年9月8日(月)
香川県立多度津高等学校
担当者 海洋生産科 坂之上
TEL 0877-33-2131

養殖ノリを食害するクロダイを美味しく食べよう！

～生徒考案の加工品について企業からのご意見を頂きます～

本校、海洋生産科 食品科学コースでは、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。昨年、香川県漁業協同組合連合会による瀬戸内海で養殖ノリを食害して問題となっているクロダイのフィーレを用いた商品企画へ応募し、開発研究に取り組んでいます。昨年は、香ばしくまったりとした豊かな味わいを目指し、クロダイを塩コショウして焼き、バターと合わせてパウチで真空包装し、加熱殺菌しました。

今年は、昨年のレシピを元に問題点を挙げ、加工・味付けをどのように工夫すれば改良されるか考え、株式会社安岐水産にご協力いただき、企業的な視点を取り入れた商品開発をします。今回の加工実習では、生徒考案の加工品を実習で製作して試食していただき、製品の加工の工程や加工品について専門的なご意見を頂きます。

- (1) 日程 令和7年9月30日(火曜日)
- (2) 内容 12:20～15:10 生徒考案の加工品実習(2種類製作します)
15:50～16:30 試食時間
- * 株式会社安岐水産の方に立ち合ってください、企業的な視点を頂きます。
 - * 試食時間は実習の進み具合により多少前後する場合がございます。
- (3) 場所 〒764-0011 香川県仲多度郡多度津町栄町1丁目1-82
香川県立多度津高等学校 水産棟1階 食品加工実習室



昨年、考案した「黒代官」



昨年のクロダイ加工実習の様子①
(焙焼)



昨年のクロダイ加工実習の様子②
(真空包装)