

令和7年9月29日(月)
香川県立多度津高等学校
担当者 坂之上
TEL 0877-33-2131

美味しいお米で魚を食べよう！おむすび大作戦

～生徒がおむすびの具の考案から加工品製造まで取り組みます～

本校の海洋生産科・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。今回は、地元の食材や水産資源を活用し、国内では減少傾向である「魚食」を促進できるよう取り組みます。

多度津町にある古民家食堂「てつや」と力を合わせて「さぬき応縁むすび」の開発に取り組みます。「さぬき応縁むすび」とは、香川県産米と香川県産食材を使用した「おむすび」のことで、香川の米農家、「おむすび」の作り手および「おむすび」を食べてチャレンジする香川県民を応援すること等を目的とした取り組みです。食品科学コースでは、おむすびの具材を生徒が考案し、総合実習にて加工品に製造します。その後、古民家食堂「てつや」にて、製造した加工品を使ったおむすびを販売します。おむすびの具材の考案から、加工品製造まで生徒が取り組み、地元である多度津町を盛り上げるだけでなく、魚食推進を目指します。

今回の総合実習では、「イワシの大葉～照り焼き味～」を製造します。商品として販売されている「多高のハマちゃん」の技術を活用し、イワシの骨ごと食べられるよう加工します。ぜひ、実際に販売する加工品を生徒が製造している過程をご覧ください。

- (1) 日時 令和7年10月10日(金曜日) 12:20～15:10
- (2) 内容 おむすびの具材(イワシの大葉～照り焼き味～)の製造実習
*商品として販売されている「多高のハマちゃん」の技術を活かします。
- (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



試作をしている様子



試作①
生のイワシを加工



試作②
焼きイワシを加工



さぬき応縁むすび

さぬき応縁むすびロゴ