

令和7年10月10日（金）
香川県立多度津高等学校
担当者 坂之上
TEL 0877-33-2131

アカエイを身近な食卓に！エイエイオー

～低利用・未利用資源であるアカエイの加工品を生徒が考案しました～

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。今回の実習では、一般社団法人瀬戸内魚食推進協会の「エイエイオープロジェクト」のアカエイ加工品製造に取り組みます。

近年、「アカエイ」は貝類への被害、漁網の破損、毒針による事故など、漁業にさまざまな影響を及ぼしており、漁業者を悩ませています。香川にはアカエイのみそ汁などの郷土料理があり、古くから流通してきましたが、近年はアカエイを食べたことがない人が多くなっています。このことから、「アカエイ」は主要な流通に乗らず、低利用・未利用資源になっています。そのような「アカエイ」の問題へ、食品加工の力で美味しく立ち向かおう！と本校・海洋生産科食品科学コースは課題研究の中で取り組んでいます。今回は、生徒が考案した「アカエイ」の加工品を製造します。

- （１）日時 令和7年10月24日（金曜日） 12:20～15:10
- （２）内容 生徒考案の加工品実習
- （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



第1回 製造実習の様子



第1回 試食の様子



第1回 製造した加工品