

養殖ノリを食害するクロダイを美味しく食べよう！ ～3年目の試行錯誤の末、企業からのご意見をいただきます～

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、地域貢献を目指す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が募集する、瀬戸内海で養殖ノリを食害しているクロダイのフィーレを用いた商品開発に応募し、開発研究に取り組んでいます。一昨年度に作成したレシピを元に改善点を挙げ、加工・味付けをどのように工夫すれば改善されるかを考え、(株)安岐水産にご協力いただき、企業の視点を取り入れた商品開発を行っています。

令和8年5月に出店した「岡山×香川食の大博覧会」では、試食・アンケートを実施し、一般のお客様からご意見をいただきました。そのアンケート結果から、より満足度の高い味わいにするためには「甘辛さ」が必要であることが分かりました。そこで、生徒と隠し味について検討し、4種類のクロダイのコチュジャン煮を試作しました。今回は、その4種類を(株)安岐水産に試食していただき、商品化に向けたご意見を伺います。

- (1) 日程 令和8年10月15日(木曜日)
- (2) 内容 14:00～14:15 クロダイの研究開発についての説明
14:15～14:45 試食会
14:45～15:00 意見交換
- (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 食品製造実習室



2024年に考案した商品「黒代官」



2025年に考案したクロダイ料理3種類



2026年に出品した
「岡山×香川 食の大博覧会」



2026年に実施した校内アンケート



2026年の課題研究(製造実習)