

大分県立津久見高等学校海洋科学校

海洋科3年食品コース ひらしま まさかず
平嶋 将和

海洋科3年食品コース たかはし けんと
高橋 健斗

【学校説明】

1. 校 訓 至誠 感動 進取
2. 所 在 地 〒875-0011 大分県臼杵市大字諏訪 254-1-2 電話番号 (0972)-63-3678
3. 設置学科・学年別学級数

科	海洋科			専攻科海洋科	
	1 学年	2 学年	3 学年	1 学年	2 学年
学級数	1 学級	1 学級	1 学級	1 学級	1 学級
対象	中学卒業			水産系高校卒業	

4. 全校生徒数 (11月22日現在)

科	海洋科			専攻科海洋科		合計
	1 年	2 年	3 年	1 年	2 年	
男子	35	34	30	6	6	111
女子	6	2	5	0	0	13
合計	41	36	35	6	6	124

5. 海洋科の学習

大分県下唯一の水産・海洋系学科を有する高校として、魚を捕り、育て、より美味しく加工し、それらを販売に従事する人、船舶関係等の従事者を育成する。

本校では1年次に水産・海洋全般についての基礎的な内容を学習し、2年次から専門的な知識・技術を修得するために次のコースに分かれる。

〈生産技術コース〉→ 水産資源の管理、増養殖や水産物の生産・加工・流通に関する知識と技術を習得させ、水産業に従事する人材を育成する。

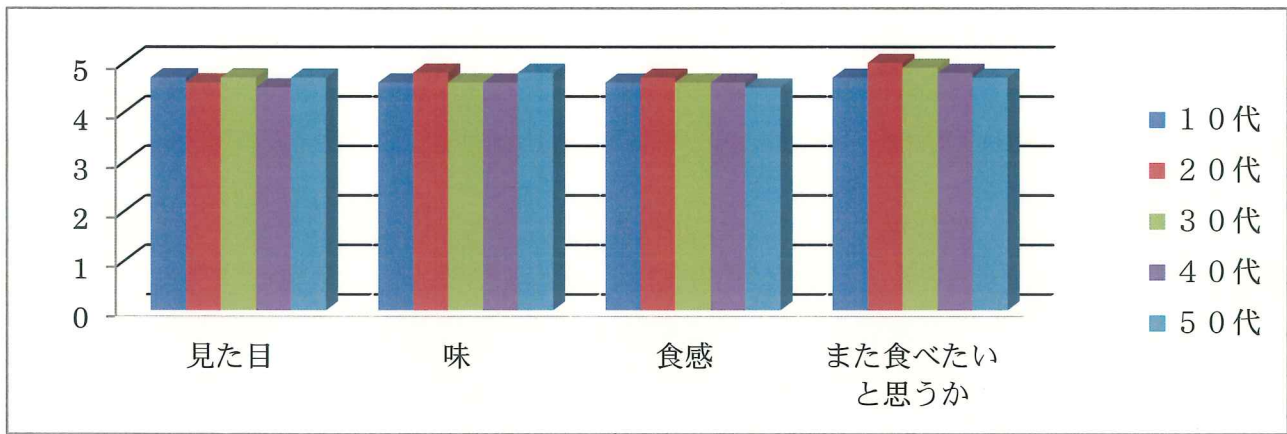
〈船舶技術コース〉→ 船舶の運航に関する知識、技術を習得し、内航海運業、船舶関連産業に従事する人材を育成する。また、上級海技士免状を目指す者は、本科卒業後、専攻科進学（入試あり）により取得可能となる。

- 【報告テーマ】 「キラリと輝く臼杵タチウオ」
～臼杵タチウオの新製品開発と普及活動について～

【内容】

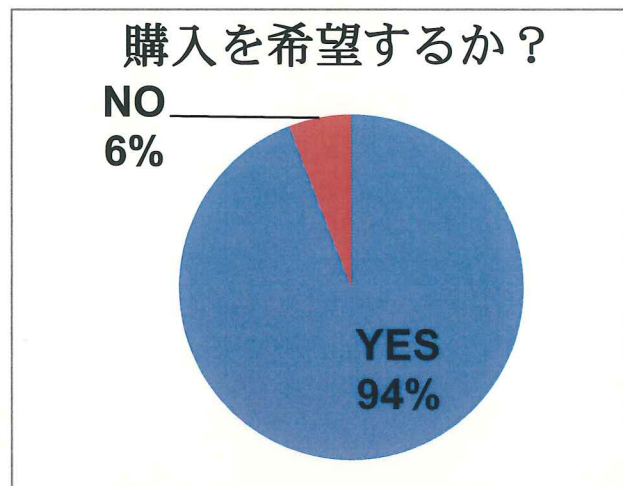
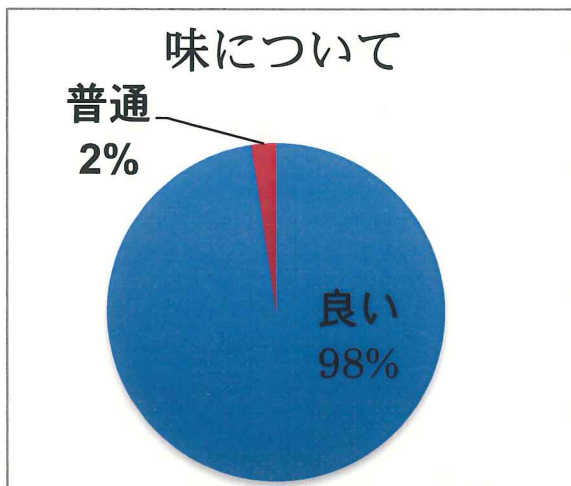
1. 新製品の開発と商品化に向けた取り組み

中型サイズのタチウオの付加価値を高めることを目的として、竜田揚げを製品化する取組みを行いました。試作品をアンケート調査により製品化できるものに改良していった結果、全ての項目で高評価をいただきました。



アンケート結果 (パネラー30名)

この結果をもとに、本校が毎月参加している臼杵市中央通り商店街の幟市で来場者や通行人に試食してもらいアンケートを取った結果、味についてほとんどの人が「良い」と答え、また、94%の人が「購入したい」という回答をいただきました。



この竜田揚げは、飲食店などのメニューや観光物産館などで取り扱うことによって水産業の振興や地産地消につながると考え、商品化に向け内容量や価格、表示について検討しました。

内容量は、包装に使う袋に合わせて、冷凍した竜田揚げを20個入れ、その時の内容量を200gと決めました。

表示は、食品衛生法やJAS法に従って表示内容を決めました。この内容を保健所に確認したところ、原料の産地、アレルギーを起こす特定原材料の2点について記入漏れがあることがわかりました。



販売価格は1袋400円に設定できれば漁業者や地元の飲食店にとって利益があがる価格設定となります。

今年は臼杵市で行われているイベントに参加するたびにこの竜田揚げを試食提供し地域の方々にPRしてきました。少しずつではありますが知名度が上がっており、しばしば販売してほしいという市民の声や、中には飲食店関係者からお店で取り扱いたいという話を聞くこともあります。

資料・報告要旨

2. 出前授業による普及活動について

一昨年より、私たち海洋科食品コースは近隣の小学校で魚のさばき方や加工法についての出前授業を行っています。これは、小学生に地元で水揚げされる魚や、その美味しさを知ってもらうことで魚食普及につなげることを目的として行っています。その中で白杵タチウオのさばき方とさばいた身を用いてのねり製品作りを行いました。さばく時にはかなり苦戦していましたが、自分たちでさばいた魚の身を使って作った「かまぼこ」を美味しそうに食べている姿を見ると私たちも達成感があります。



3. 海洋科学学校ブランドから白杵ブランドへ

冷凍タチウオを主原料としたマリンコロッケの製品化を行っています。マリンコロッケとは、魚肉と野菜を原料にした、総菜品で、各種イベントなどに出品し大好評を得ている海洋科学学校ブランドの人気実習製品です。

製造の簡易化を目的に冷凍原料を解凍し、再び冷凍したすり身でマリンコロッケを製造しようとしていますが失敗の連続です。しかし、何度となく試行錯誤を繰り返し、少しずつ理想の食感に近づいてきました。現段階では、まだ完成には、至っていませんが、完成まであと一息のという所までできました。これが完成すれば、海洋科学学校ブランドのマリンコロッケの主原料をタチウオに変更し、地域の方々とともにタチウオを原料とした白杵ブランドのマリンコロッケに発展することも可能と考えています。



4. まとめ

新製品を開発するため、何度も大量のタチウオをさばきました。おかげで、みんな上手に魚をおろせるようになりました。いろいろなイベントで竜田揚げの試作品を試食として提供することにより、市民の方々から「頑張ってるね」という励ましの言葉や「美味しいよ」というお褒めの言葉で元気ができました。このような経験ができたのは、タチウオをご提供いただいた開発調査センターや漁師の方々のおかげです。感謝申し上げます。

