

令和5年度実業高校連携事業について

(海洋高校加工実習)

- 1 目 的 海洋高校と農業高校との学校間交流、連携事業をととして産業教育を深化させ、海洋高校の生産物であるサバの味噌煮に、本校の生産物（農業科のダイズ・食品化学科の味噌）の利用に関する可能性を検討する。また、他校の生徒と協力し合うことで、コミュニケーション力、企画力、実行力を身に付ける。
- 2 内 容 サバの味噌煮パウチ加工実習
- 3 日 時 令和6年3月12日（火）11：00～16：00
- 4 場 所 茨城県立海洋高等学校 ひたちなか市和田町3丁目1-26
- 5 参加生徒 農業科と食品化学科の生徒から8名程度
- 6 生徒感想 初めての、魚を3枚におろすことができた。5匹目あたりで、やっとコツをつかんで、上手にさばくことができるようになった。技術が身についた気がして、うれしかった。サバの胃袋や腸から出てきた、小魚の骨やイカの足を処理しながら、食物連鎖について、また生態系の重要性について考えた。
食品として衛生面の徹底と、仕上がりの良さを追求することの大切さを実感した。農業高校や海洋高校で学んだことをいかして、もっともっと社会に貢献できる人になりたいと思った。

