

変更

5月21日、28日に提供した資料について次のおり日程を変更しますので、お知らせします。

令和6年5月31日（金）

令和6年5月21日（火）

香川県立多度津高等学校

教頭 本行

海洋生産科 岡田

TEL 0877-33-2131

FAX 0877-33-2132

多度津高校 海洋生産科・食品科学コースが

「さぬきサーモン」の成長不良魚（通称：ビリ）を

**頭から骨までまるまる食べられる、
また、常温長期保存できる製品づくりに
挑戦します。**

本校海洋生産科・食品科学コースでは、未利用資源の有効活用や食品の付加価値向上の研究を行っています。SDGsで、かつ、地域貢献できる品を開発し、それを一般の企業にお伝えし生産していただき、資源の有効利用や地域の流通経済に貢献することを目標としています。

今回は、香川県内で淡水魚のニジマス海水に馴れさせて、大きく育て、ブランド魚「さぬきサーモン」として出荷している中で、多い時は3割ものニジマスが大きく育たない成長不良魚になってしまうものを有効利用する取り組みです。香川県水産課からの相談で、何とかお役に立ちたいということで試作品を実習で製造します。

1. 日 時：~~令和6年5月28日（火）12：05～14：30~~
令和6年6月11日（火）12：20～15：00
2. 場 所：香川県立多度津高等学校（多度津町栄町1-1-82）水産棟1階 食品製造実習室
3. 実施生徒：2年海洋生産科・食品科学コース 14名
4. その他：実習室に入る際には、帽子・白衣・マスク・ゴム長靴の着用をお願いします。（学校で用意します。）



「さぬきサーモン」のビリ



レトルトパウチに封入



加熱殺菌した試作品