

令和6年10月2日（水）
香川県立多度津高等学校
海洋生産科 岡田
TEL 0877-33-2131
FAX 0877-33-2132

小骨が気になる不人気魚「ハモ」を

小骨がまるまる食べられ、 常温長期保存できる製品に加工します！

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。そして、SDGsで、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。最近では、ハマチの中落ちを有効利用する技術を本コースが確立し、その技術で一般企業が生産・販売することとなった「骨のあるヤツ！多高のハマちゃん！」が大きな成果といえます。

今回は、瀬戸内海で近年多獲されながら、小骨が多いため食べにくく、通常骨切りという特殊な加工が必要で利用しにくく、消費が伸び悩んでいるため、漁業者が漁獲しても海に放しているといわれるハモの有効利用について、加工実習を行います。

ハモはパウチから出して様々な料理に対応できるように汎用性を持たせ、白焼きとします。また、パウチで真空包装し、加熱殺菌することで常温長期保存が可能な製品となります。ハモの弱点ともいえる小骨に高温高圧をかけることによって、食べても全く気にならないほどに軟らかく加工することができます。

当日はハモの無償提供協力をして下さる株式会社高松東魚市場の社長、製品サンプルをフレンチに調理しインバウンドに出す予定のフレンチ 0guni（香川県・さぬきダイニング認定店）のシェフも同席する予定です。

香川県では不人気魚の「ハモ」が人気魚になる可能性を秘めたこの製品加工にぜひご注目下さい！

1. 日 時：令和6年10月11日（金）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：3年海洋生産科・食品科学コース 16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。）