

水産科フェア！鯛めしを文化祭で販売します！

～生徒が漁獲・加工した、最高の一杯をご賞味ください～

多度津高校の水産科には、海洋技術科と海洋生産科の2学科があります。海洋技術科では、海ゴミをただ「拾う」だけでなく「リサイクル」して新たな価値を見出すことを目指した実習に取り組んでいます。今回は、海に捨てられていた釣り具を「オリジナル漁具」に生まれ変わらせ、漁獲調査を行いました。今回の鯛めしには、その際に釣り上げた真鯛を使用しています。

一方、海洋生産科では、地元の食材や低利用・未利用資源を活用し、地域貢献を目指した商品開発や加工実習に取り組んでいます。多度津町の油揚げや鯛のアラから取った出汁を活用し、食材にこだわりながら試作を重ね、極上の味に仕上げました。

「海の資源を大切にしたい」「地元の食材のおいしさを多くの人に届けたい」、そんな生徒たちの思いが詰まった一品です。県内唯一の水産科を持つ多度津高校だからこそ実現できた、2学科の学びと地域の魅力が詰まった「鯛めし」を、ぜひご賞味ください。

- (1) 日時 令和8年11月7日(土曜日) 11:00～13:30
- (2) 内容 文化祭の食堂バザーにて販売
- (3) 場所 香川県立多度津高等学校内 食堂

〒764-0011 香川県仲多度郡多度津町栄町1丁目1-82



廃棄された鉛の錘をリサイクルして
「オリジナル漁具」を製作



オリジナル漁具を使用した
マダイ漁獲実習(多度津沖)



「鯛めしの素」を放課後に試作



「鯛めしの素」製造実習



「鯛めしの素」製造実習