

担当者	鳥取県立境港総合技術高等学校
	食品・ビジネス科 教諭 田嶋 雄一
電 話	0 8 5 9 - 4 5 - 0 4 1 1

**鳥取県立境港総合技術高等学校
令和6年度事業「地元特産の水産物をより美味しく食べる方法」講習について**

令和7年2月6日

このことについて、下記のとおり開催しますので、お知らせします。

記

- 1 期 日 令和7年2月18日（火）午後0時55分から午後3時45分まで
- 2 会 場 本校 調理実習室（教室棟1階）
- 3 講 師 境港ベニガニ有志の会 濱野 政和 氏 他2名
- 4 対 象 食品・ビジネス科 第1学年生徒 27名
- 5 概 要

- ・食品・ビジネス科ではこれまで地元水産物を用いた実習を数多く実施してきた。
- ・地元水産物であるゴズ（マハゼ）を使い調理し、地元水産物の素晴らしさを理解し、地元鳥取県の郷土愛を育成し、魚食普及に繋げる。
- ・今回の食材のゴズ（マハゼ）は生徒が1学期に中海で採取したゴズ（マハゼ）の稚魚を株式会社三光が養殖して成魚になったものを調理に供する。
- ・今年度のメニューはゴズ（マハゼ）を使用した刺身、天婦羅、照り焼き、骨せんべいを予定（天婦羅または照り焼きは丼物に変更の可能性あり）
- ・ゴズ（マハゼ）を使った調理実習は本年度が最後である。

