

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	0859-45-0411

**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1月28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5日（水）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2学年生徒 15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。
 - ・沿岸物の魚介類（マアジ）を使った調理し、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。
 - ・今年度のメニューは「鰯のなめろう」、「鰯のネギ間」、「鰯のあら汁」、「白ネギご飯」を予定。
 - ・過去にはハタハタや白バイを用いた調理や地方独立行政法人産業技術センターの協力でカレイを食用接着剤で加工した調理も行った。

