

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7年度「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12月22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8年1月9日（金）午前9時35分から午後0時25分まで
※午前9時20分までにお越し下さい
- 2 会 場 本校 調理実習室 （教室・海洋・福祉棟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3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。
 - ・今回は、3年間の実習の総まとめとしてズワイガニやベニズワイガニを調理し、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、魚食普及に繋がるよう、カニの調理法を学習する。
 - ・昨年度は生のズワイガニでカニ刺し、カニ鍋を、紅ズワイガニでカニキムチ、揚げガニ、甲羅茶碗蒸し等をつくり、試食した。
- 6 今年度のメニュー（昨年と同様）
 ベニズワイガニ…揚げガニ、カニキムチ（ケジャン）、甲羅茶わん蒸し、茹でガニ
 ズワイガニ…カニ刺し、カニ鍋（♂は雑炊）

過年度様子

