

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

令和7年度 鳥取県立境港総合技術高等学校 「地元特産の水産物をより美味しく食べる方法」の実施について

令和7年5月8日

このことについて、下記のとおり実施しますので、お知らせします。

記

- 1 日 時 令和7年6月6日（金）午前9時35分から午後0時25分まで
※当日は午前9時20分までにお越しください。
※食品加工室に入場の際はネックレス・ピアス等のアクセサリーはご遠慮下さい。
- 2 会 場 本校食品加工実習棟
- 3 講 師 株式会社DOI 取 締 役 土肥 順市 氏
(予 定) ツナ商會 割 裁 人 深町 誠人 氏
味 処 美 佐 代表取締役 濱野 政和 氏
- 4 対 象 食品・ビジネス科第3学年 生徒15名
- 5 概 要
 - ・6月8日（日）開催となる「まぐろ感謝祭」のPRを兼ねて実施する。
 - ・生徒が地元水産物について理解を深めることと、鳥取県に来県する観光客に鳥取県の魅力をPRし、今年も境港で良質なクロマグロが水揚げされていることを発信する。
 - ・具体的には、マグロの解体・調理について土肥氏に講演していただき、境港で割裁人として活躍されている深町氏にクロマグロ1本を解体していただく予定である。
 - ・解体したマグロは、境港で飲食店を経営されている濱野氏の指導により中トロ、大トロ、赤身を使い、刺身造り等に挑戦予定である。
 - ・今年のメニュー マグロ丼、まぐろ団子汁、ネギトロ、マグロもつ煮他を予定している。

過年度の様子

