

----- Original Message -----

From: [吉渡正満\(新海洋科学学校\)](#)

To: info@osakanatabeyo.jp

Sent: Wednesday, January 16, 2013 9:42 AM

Subject: お魚料理教室 & 試食会(外部講師招へい事業)

おさかな食べようネットワーク事務局 御中

お世話になります。

学校も始業式を終えたところで、標記の学習会を開催しました。

大分県漁業協同組合直営店より講師をお招きし、地元生産者がつくる大分県の新たなブランド魚の「かぼすブリ」を提供していただき、学校でブリ調理を学びました。

大分県銘産の「大分かぼす」を餌に混ぜて育てた「かぼすブリ」は、「さっぱり」「香りがよく」「血合い(赤身の部分)が鮮やか」3拍子そろった旨さが特徴で、気品のあるさっぱりとした脂はいくらでも食べられると大 好評です。

今回の学習会では、「かぼすブリ」「養殖ブリ」「天然ブリ」の試食も行いました。「かぼすブリ」を初めて食べる方が多い中、なかなかの大好評でした。

皆さまも是非一度食べてみられてはいかがでしょうか？

その様子を学校のHPにアップしておりますので、ご覧ください。

<http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/subject/post-94.html>

—
大分県立津久見高等学校 海洋科学学校

海洋科主任 吉渡 正満

TEL 0972-63-3678

FAX 0972-63-3679

URL <http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/>

海洋科3年 中島秀成 (なかじま しゅうせい 君)

私はマリンスクールや海鮮朝市で調理を担当していました。
また学校での食品製造実習を通して、仕事の厳しさを体感し、自分がどれだけ甘かったかを実感しました。
実習はリーダー制で行われます。リーダーは1週間ごとに順番で廻ります。
リーダーになると実習全体の打合せを前日までに先生と行い、実習当日は、衛生管理、製造スケジュール管理、在庫管理などリーダーの指示の元で運営されます。
終了後は、また先生と反省会があります。
2年生からこのような実習を行う中で、どのような職種に就こうかと考えました。
進路で迷っていたときに先生から「これまでやったことに自信を持って」と言われ、この道を選びました。
卒業を控え、後輩に実習についての引き継ぎをしています。
教えることはなかなか上手にできませんが、これからの仕事に役立てるよう、練習と思って頑張ります。
[市内スーパーの鮮魚部門に勤務する予定です]

海洋科3年 田中羽衣 (たなか うい さん)

私は、食べたり、作ったりすることが大好きです。
授業で水産物、水産食品についての知識を身につけ、将来は食品製造関係の仕事をしたと考えていました。
生徒会長となり、「なぶら委員会」を設立して、魚食普及や地産地消を通じた水産業の広報活動を行うことで地域振興になる活動に取り組みました。毎月1回開催される市内商店街での イベントに大勢で参加し、多くの方が来場されました。
このようなイベント開催で、社会に出て必要な仲間との絆やチームワークや上手に説明したり、話を聞くことができるコミュニケーション力が大切であることに気がつきました。
言い争ったりしたこともありましたが、みんなのやる気をひとつにまとめられたときの達成感やイベントに来場された方々の楽しそうな表情を見ることが喜びにもなりました。
これからも新しい場所で新たな発見に感動して頑張りたいです。
[大手食品会社に勤務する予定です]