

# ＼ M コース ／ 食品生産たより

創刊からだいぶ期間が空いてしまいましたが、待望の第2号です！

今回は名物のサバ缶の製造をご紹介します！食べる人のことを思いながら、暑さに負けず、食品生産コースとして「安全で美味しい食品の製造」を心がけて実習に取り組んでいます。

## 隠岐水産高校のサバ缶 ～水煮・味付～



サバ缶の製造のざっくりとした流れ

- ① 缶詰に使えない部分を取り除く
- ② 水で魚体を洗浄し、身を綺麗にする。
- ③ 缶高に合わせてカットする
- ④ 容器に詰めて調味液を入れる。
- ⑤ 密封、殺菌したのち冷却する。

※他にも細かな作業工程があります。詳細は入学後！

本校のサバ缶は水煮と味付を中心に製造しています。一般に販売されるサバ缶に比べて雑味がなく非常に美味しいです。（※個人の感想です）本校の実習製品の中でも高い人気を誇り、常に品薄なのが悩みどころです。製造量を増やすには人手が必要……ということで、みなさんも海洋生産科に入学して美味しいサバ缶の製造に関わってみませんか？

ポイント



このくらいが一番作業しやすい！



身が固い方が詰めやすい！



最初はちゃんと教えます

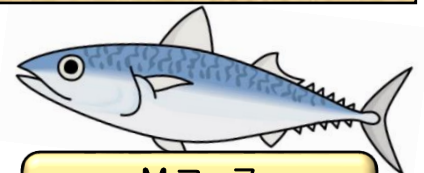
解凍すると身が柔らかくなり作業できないので、凍っているうちに処理する必要があります。冷たいし、ヒレでケガをしやすいので注意が必要ですが、回数を重ねていくうちに慣れた手つきで素早く処理できるようになります。

食品コースは2年生と3年生で同じ実習内容です。原料のシーズンに合わせて実習が計画されています。やはり先輩は手際よく速い……と、成長が感じられる場です。



（次回）

バイ貝とマグロの実習がスタート。  
次号でお伝えします。お楽しみに！



Mコース  
＼クイズコーナー／

第2問 テーマ：「さば」

「さばを読む」という慣用句がありますが、これはサバのある特徴に由来します。さて、その正しい特徴はどれでしょう？

- A 非常に腐りやすい
- B 他の魚と見分けにくい
- C サバの年齢がわかりにくい
- D 歯が小さい
- E 1年中売られている

答えは次回に掲載！

前回のクイズの答えは・・・「A 親指」！

どの指も指先に汚れが残りが残りますが、利き手の親指は全体的に洗い残しが多くなります。試しにやってみるとわかるので、暇なときにお試しあれ！

第2号 R2.7.28