

【食品系列】 イワシの梅煮缶詰を製造しました。

3年生の総合実習でイワシの梅煮缶詰を製造しました。海洋科学高校の実習製品の新品です。今回のイワシは金田港で漁師をしているOBの菱沼さんから譲っていただいたものを使用しています。水温の上昇や海流の変化など、水揚げされる魚が徐々に変化し、今はイワシの漁獲量が増えてきているそうです。

一匹ずつ丁寧に鱗を落とし、さばいたイワシを梅と一緒に缶詰に封入し、加熱殺菌しました。コロナ禍で校内販売が厳しいため、本校の実習製品の一部を横須賀観光案内所で委託販売しています。近くに立ち寄りの際はご覧ください。

