

## 【食品系列】クロカワカジキを使った味噌漬けを作りました

食品系列3年生の「総合実習」でクロカワカジキを使った味噌漬けを作り、真空パックにしました。原材料のクロカワカジキは船舶運航コースの生徒が実習船湘南丸に乗り、遠洋航海で獲ったものを使用しています。

クロカワカジキの味噌漬けの作り方を紹介します。

### 1. 原料処理



クロカワカジキのブロックを皮と肉に分けます。この作業を行っている際に鱗が剥がれてしまうのですが、その後の作業で混入しないように注意をします。クロカワカジキの鱗は針のように尖っているため、食品に混入していると食べた際に怪我をする恐れがあるので、丁寧な作業を心掛けています。その後、分けた身についた血合いと呼ばれる部位を除去します。その後、適切なサイズにカットします。

### 2. 味噌ダレの作成



味噌ダレを作ります。  
この味噌は総合実習で作った物です。

### 3. 充填・真空パック



味噌ダレと魚肉を真空パックの容器に充填します。  
味噌ダレや魚肉がパックのシール部分に付着すると上手く真空パックが出来なくなるので、気をつけます。

### 4. ラベルの貼付け

できました！



ラベルを貼りつけて完成です。



授業の最後に今回の製品を作った際に起こりうる危害についてのまとめを行っています。

本校食品系列では HACCP 認証という食品の衛生管理の認証を受けています。その衛生管理手法を学ぶために総合実習の最後に必ずまとめを行っています。

このような学習を通して卒業後に食品業界で活躍できる人材の育成に努めています！！