

2E がフロからかまぼこ製造を学びました！

食品科学科 2年

有喜にある「村川蒲鉾株式会社」より代表取締役専務の村川恭彦様をお招きし、長崎の特産品の一つである「かまぼこ」の製造を学びました。アジを捌くところから、取れた身をミンチにして、らいかい機ですり潰し、整形、蒸すという全ての手順を実際に取り組みました。



獲れたての新鮮なアジです！魚の下処理の方法の実演を見て、実践します！



村川先生はいつも簡単にしていたけれど、自分ですると魚の骨が当たって痛い！！



プロにアジを開くコツを教わっています。



取った身と豆腐をミンチ状にします。その後、らいかい機で擦りませ、塩、砂糖、調味料、デンプン、卵を加えていきます。生徒は、村川先生にかまぼこに関する質問を積極的にしていました！

いよいよ整形です！プロはササっとかまぼこ型に整えています…



思ったようにすり身を扱えない…！！



かまぼこ奥深し…！！



時間をかけて、
売り物のように出来上がりました！



30分蒸します



いつも買っているかまぼこよりも
美味しく感じる！！

ルーム長の古賀くんよりお礼の言葉です



社会に出たら効率よく動けるよう、今回の
実習を活かして頑張ります！