

令和2年度 第2回茨城県高等学校産業教育生徒交流会 発表要旨

部会名	水産			
発表題名	地域の食文化			
学校名	県立海洋高等学校			
生徒氏名 (学科・学年)	海洋食品科 3年 大内 梨瑚	海洋食品科 3年 大塚 優有	海洋食品科 3年 星 誠也	海洋食品科 3年 瀬谷 桜礼
	海洋食品科 3年 SUMAMPONG	海洋食品科 3年 塚本 純弥	RODRHON SUMALPONG	

【要旨】

私たちが通う茨城県立海洋高等学校はひたちなか市の旧那珂湊地区にあります。海洋高校の近くの那珂湊漁港ではヒラメ・ホウボウやヤリイカ、マダコなどがあります。特に県魚であるヒラメは、茨城県一の水揚げを誇り、那珂湊を代表する魚のひとつです。刺し網や釣りで漁獲されるヒラメの活魚は市場価値が高く、東京の築地市場に直送されています。さらに、たこを主として加工している団地やおさかな市場などがあり水産業が盛んな地域です。漁業が盛んな街に設立している本校では、過去に那珂湊地区でとれる水産物を利用し新製品を開発してきました。

今回私たちが取り組んだのはご当地グルメである「那珂湊焼きそば」を使った新製品開発です。きっかけは、本校で製造した缶詰を地元お祭りで販売したときに必ず見かける「那珂湊焼きそば」の幟でした。この必ず見かける「那珂湊焼きそば」とはどのようなものであるか興味を持ち、私たちは取り組みました。調べた結果わたなべ製麺所で作られているもちもちの食感をもつ「手延べせいろ蒸し麺」を利用した焼きそばを「那珂湊焼きそば」ということを私たちは知りました。まだ十分には知られていないご当地グルメ「那珂湊焼きそば」の知名度を工夫して上げたいと思い試作に取り組みました。アイデア集めから始めいろいろな意見が出ましたが、ご飯を使ったライスバーガーをヒントに麺をバンズに見立てたバーガーを作ることになりました。

完成したものをバーガーにし、試食会ではたくさんのご意見をいただき、私たちはまだまだ改善が必要であると改めて思いました。今後は良い点を活かしよりよいものにしていきます！そして改良したものをイベントを通したくさんの方々に食べていただきたいと思います。

