

# 加茂水産高等学校

## SPH通信



第17号  
H30. 1. 27 発行



HP <http://www.kamosuisan-h.ed.jp/> FaceBook



### 福井県ベニズワイガニ加工品研修

1月9日～11日に2泊3日で福井県小浜市、福井市に3年海洋資源科食品系の課題研究でベニズワイガニ班の生徒2名と研修に行ってきました。今回の研修では、福井缶詰株式会社、越前フーズ、小浜海産物(株)の3社に行きました。

福井缶詰では現在、カニ缶詰を中心にサバやイワシなど水産物の缶詰を製造しているそうです。福井缶詰では代表取締役会長の重田さんからお話を伺い、カニ缶詰に使っているカニの種類や漁獲場所、缶詰の製造工程、調味液の調整方法、缶の材質、カニのボイル方法など詳しく教えていただきました。



小浜海産物株式会社では冷凍寿司や水産物の加工品を製造販売しています。冷凍寿司は海洋技術科の航海系が研修を行ったテクニカン株式会社で作っている「凍眠」という特殊な冷凍機を使っているそうです。実際に「凍眠」を使ってアジを凍結するところを見せていただきました。「凍眠」にセットして、約10分後にはカッチコチに凍結されていました。この冷凍機で凍らせると解凍時のドリップが少なく、細胞が壊れにくいのでおいしさも生のもので変わらないということでした。ここでサプライズ。なんと冷凍寿司を試食させてもらえることになりました。マグロ、ヒラメ、サーモン(小浜サーモンというニジマスを海で養殖したもの)、タコのお寿司をいただきました。冷凍とは思えない味。生ものが苦手な啓希くんも「これなら食べられる。おいしい、おいしい」と完食していました。



白衣とネット帽をかぶり



冷凍寿司のネタ



アジも10分でカッチコチ

越前フーズではベニズワイガニを殻ごと練りこんだ蟹ラーメンやカニ殻の粉末を蒲鉾に練りこんだ蟹かまボールなどの商品を製造販売しているとのことでした。越前フーズでは代表の増原さんからお話を伺い、カニ殻での出汁の取り方、カニ殻を粉末にする際の注意事項、カニ殻の成分について、カニ殻の活用方法について教えていただきました。



### SPH通信18号の予定

次号では、『新潟県水族館研修』についてご紹介いたします！

