

1月24日（金）の5・6時間目に視聴覚室にて海洋食品科3年生の課題研究発表会が行われました。

本年度は「未利用資源（アオサ）を活用した商品化の研究」「魚を利用した味付け缶詰の開発」「地域特産品を活用した製品開発」「危険物乙4類、資格取得」の4テーマに分かれ、それぞれ研究し、1年間の成果を発表しました。

研究を発表し意見交換をすることで気づくことがあり、生徒にとっても先生にとっても得るものがある良い発表会となりました。



↑ 課題研究発表の様子



↑ 未利用資源（アオサ）を活用した
商品化の研究
アオサにれんこんを混ぜた佃煮



↑ 魚を利用した味付け缶詰の開発
那珂川でとれた鮭の水煮缶詰を利用した
グラタンコロケ



↑ 地域特産品を活用した製品開発
たこ焼き缶詰