

## 地元の魚を使った新製品開発 大分県立海洋科学高等学校

### 【テーマ設定理由】

地元の魚を使って新製品を開発することで、低価格魚の付加価値を高めたり、地域貢献活動や学校PRにも繋がると思いこのテーマに挑戦することにしました。

### 【魚種と製品テーマ選定】

最初に、どの魚を使うかを話し合いました。手に入りやすく、本校の実習船海幸丸(19トン)実習でも釣ることができるアジを使って製品開発することに決めました。

「海幸丸(19トン)」



次にアジを使ってどんな製品を開発するかを決めました。一つ目は、長さを調節して、二つ目は骨まで食べれる製品、三つ目は決めました。次に、どんなアジの料理があるか調べ、いろいろな料理の中から、アジの南蛮漬が私たちのテーマにあっていいると思い、挑戦することになりました。

### 【試作開始】

市販のアジの南蛮漬を買ってきて試食をし、どんな味にするかを決めました。今回は3パターンの味付けを試作することにしました。

#### レシピ①

しょうゆ150g 酢200g 砂糖大さじ10

#### レシピ②

しょうゆ180g 酢230g 砂糖大さじ12

#### レシピ③

しょうゆ200g 酢270g 砂糖大さじ14

#### ○アジの前処理



#### ○アジに小麦粉をまぶし揚げる



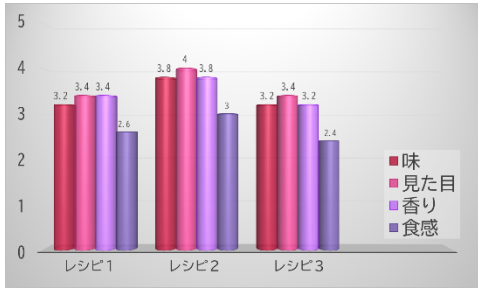
#### ○南蛮酢の調味液に熱いうちに浸け込む



#### ○完成



### 【試食結果】



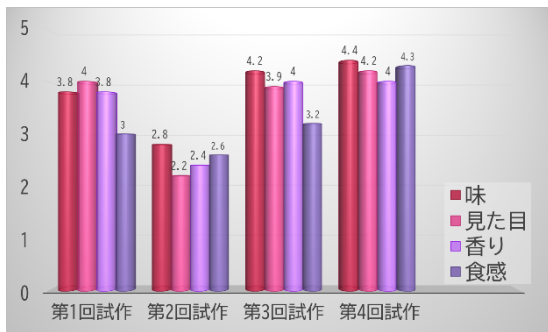
ご覧のようにレシピ②のアンケート結果が一番好評でした。しかし改善点として、骨がかたいという意見が多くありました。

**【改善】**

アンケート結果をもとに骨を食べやすくすることにしました。私たちの実習製品のマグロ缶詰で、圧力殺菌することにより骨も食べられる柔らかさになることを知っていたので、アジの南蛮漬も圧力を加えることにしました。レトルトパウチに入れて圧力殺菌することにより、骨まで食べられ、さらに長期保存も可能になり、私たちのテーマに合った製品にすることができます。



何度も試作を繰り返し納得いく製品が完成しました。



「レトルト殺菌機」

**「アンケート結果」**



**【まとめ】**

私たちは、地元の魚を使って製品開発を行いました。1つの製品を完成させるために、何度も試作を繰り返さなければ完成できず、最終的に1つの製品しか完成させることができませんでした。最初は試作をする時もチームプレーができずに効率が悪く、何度も先生からアドバイスをいただきました。試作をする前に、準備や打合せをしっかりし、理解してから作業を分担すると作業効率が上がってきました。あらためて準備や打合せの大切さが分かりました。最後の方は作業効率が上がリ、先生にも褒められ、成長できたことがすごくうれしかったです。骨まで食べられるアジの南蛮漬を完成させることができ、苦勞した分みんなで製品を完成させ、目標を達成した時の喜びが大きかったです