

水産教育関連 その2

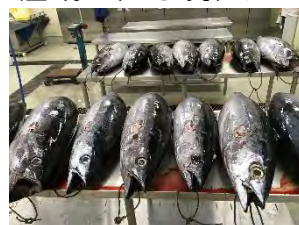
5月9日(水)から、総合学科食品科学系列のマグロの缶詰実習が始まりました。当日は缶詰の材料であるマグロの解体実習がありました。

「水産教育の本来の目的は海の資源を国民へ供給することだ。船に乗り、獲って、加工し、また栽培を研究することが国民を飢えさせないことにつながる。このことを忘れてはいけない」と、本校元校長川満雅夫氏から、水産教育の多くを学んだうちの最も大切な言葉の一つです。

元来、日本は巨大な母船を中心に多数のキャッチャーボートで成る船団で海に出ていたそうです。母船では、獲ってきた材料をその船の中にある工場加工・製造し、帰港するとすぐに家庭の食卓に並ぶというシステムがとられていた訳です。

海を取り巻く情勢が大きく変化する中で、そのような形式の漁業はもう存在しません。獲ってきた材料に付加価値をつけるための研究は、飽食多様な価値観の在る現在だからこそ、さらに必要なのかも知れません。

さて、缶詰づくりの工程は、解体→蒸煮→放冷→クリーニング→切断・計量→肉詰め→加塩・注油(味付け)→缶の巻締→洗缶→殺菌→箱詰め→検査(3か月後)→ラベル貼り→出荷 となります。何と手間の掛かること。。。

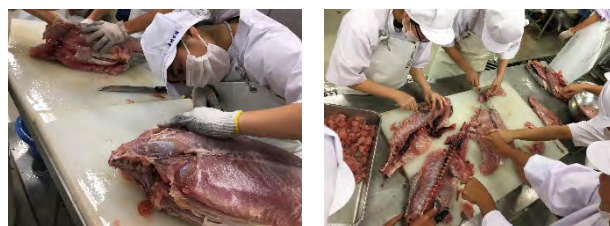


当日は、工程の一等最初の解体です。魚を捌く際の基本ですが、魚の特性を生かしながら、無駄をなくし、歩留まりをより良くするための解体を学ぶことが求められます。

稲嶺妃斗美教諭と嘉陽藍助手が、鮮やかな包丁さばき及び体さばきでお手本を示します。工程ごとの技に魅せられた生徒たちから歓声が上がります。普段の先生方のお姿とはまた違った印象を生徒たちに与えているようです。



生徒たちによって、頭や背骨についた肉もスプーンで丁寧にそぎ取られ、魚はみるみるうちに食用になる部位とそうでない部位に分けられていきます。最初はぎこちなかった生徒たちの動きも嶺井真由美教諭と久保田佳乃助手の見事な啐啄同機、実習の最終段階に来るとスムーズなものとなりました。



マグロの歩留まり率(食べられる部分を%で表したものは、実は45%しかない!!)そうです。しかも、つまり、包丁を入れる人間によってその率は高くなったり低くなったりするわけです。沖水には、目の前にある命を大切に、そして食材を有効に調理する、日本の心と技が確実に伝承されています。だから、沖水の缶詰がおいしくないわけがない。ちなみに私はフレークが好きです。

今回の実習に使用された材料はトンボマグロ(ピンチョウ)14本229Kgでした。もちろん「海邦丸五世」が獲ってきた魚です。