

学科・課程の枠を越えて！

館山総合高校 くじら味付け缶詰製造

館山総合高校は複数の専門学科を有しており、マグロ漁が可能な実習船「干潮丸」を管理（県立高校では唯一）しているなど、専門性に特化した施設やカリキュラムが豊富に存在しています。その貴重な教育資源を最大限生かすべく、学科や課程を越えた教育活動に取り組んでいます。

本校全日制の課程海洋科食品コースでは、「まぐろ油漬」や「ちょちょば〜ぐ」（猪肉のハンバーグ）の缶詰などを製造していますが、計画的に本校の家政科や安房特別支援学校とも一緒に製造実習をしています。

今回は、全日制の課程海洋科食品コースの3年生2名と、定時制の課程普通科1年次から4年次の生徒13名が、課程の枠を越えて、「くじら味付け缶詰」の製造を行いました。

工程1. ラベル張り・生姜とくじら肉の薄切り

実習は館山総合高校水産校舎で行われました。着替えをしたら、全日制の生徒と定時制の生徒がお互い自己紹介をして、作業工程の説明を聞きました。定時制の生徒は、初めての実習室に戸惑いながらも、作業が始まれば意気投合。まずは、別の実習で製造され殺菌処理が終わっている缶詰にラベルを張る作業と、生姜の薄切りを作る作業をしました。また、朝早くから職員が煮込んでいたクジラ肉の薄切りも準備されました。

全日制の生徒が定時制の生徒に丁寧に教えていました。

工程2. 秤量・整形・肉詰め・注液・真空巻締

具材が準備できたら、肉詰め作業です。秤量して肉の形を整え、たれを注液したら、その上に生姜の薄切りをのせます。その後、真空巻締機で缶の中の空気を抜きながら蓋をします。

今回製造した缶詰は300個強。暑い中でしたが、生徒は皆単純作業を黙々と行っていました。出来上がった缶詰は蒸気での殺菌処理に回され、本日の作業は終了です。

作業が終わってぐったりしたところで、全日制の生徒が昼食を振舞いました。猪肉のハンバーガーやきのこの缶詰を使ったパスタ等、大満足で実習を終えることができました。



館総ブランドの缶詰・瓶詰製造

今回の実習だけでなく、海洋科食品コースでは、家政科、安房特別支援学校等とも協働しながら、「鹿猪ば〜ぐ」（鹿肉と猪肉を合挽きにしたジビエ缶詰）や「かつおの食べるラー油」（勝浦タンタンメンの具材とかつおのミックス）等、種々の缶詰や瓶詰を製造しています。



問合せ先：館山総合高校（水産校舎）
電話0470-22-0180