

3年生「食品製造」特別授業について

6月26日（水）4限、3年生「食品製造」において、京都府丹後農業改良普及センター産地づくり担当 主査 阪本 祐一 氏より特別講義をしていただきました。

内容は久美浜町特産の農作物（野菜や果樹類）を活かして、何か「特産ドライ食品」を試作できないかという提案でした。ドライと言えば、古くから干しシイタケや干し大根、干しイモなどがありますが、他にもドライトマトやフルーツティー等おしゃれなものも増えてきています。ドライ食品の需要やターゲットにする年齢層、製造方法・種類について説明していただきました。

ドライ食品は近年、人気があり、ネットでも数多く販売されていますが、国産品が少なく、比較的値段が高いそうです。若い感性・発想で様々な試作・チャレンジをして欲しいと締めくくられました。

2学期以降、久美浜高校農場、久美浜の農産物を利用し、実験用の乾燥機を用いて試作を行う予定です。何か良いアイデアがあれば、農場までお寄せください。

