

食物科1年生 校外研修

実施日 令和7年2月4日(火) 午前8時40分～16時30分

研修先 (財)岐阜県魚苗センター(美濃)、ホテルグランヴェール岐山、たまいや山川醸造

◆魚苗センター「天然アユの生産について」



【生徒感想】 川漁師から天然の鮎を購入して養殖し、長良川や揖斐川などの漁協に放流用に販売している施設だと知りました。見学した時は「しらす」と呼ぶうろこがない稚魚から、うろこがある13cmくらいの幼魚がいました。川で孵化したものが天然鮎だと思っていましたが、こうやって守られている鮎も天然鮎だと知りました。世界農業遺産であることに誇りを感じました。

◆ホテルグランヴェール岐山「中国料理マナー学習」



【生徒感想】 中国料理では座るテーブルや席の場所、料理を取る順番など、気を付けなければいけないルールが食事前からたくさんあると思いました。箸の置き方は、日本料理は横向きで、中国料理は縦、箸置きがシンプルなものも日本と違うと思いました。ターンテーブルがいかにも中国料理！と感動しました。ターンテーブルの料理を取る箸やスプーンなどは回転させたときグラスにぶつからないように置くとか、他の人が料理をとっていないことを確認してから回転させる、など気を付けることがいろいろあることを学びました。

◆たまいや山川醸造



【生徒感想】 クイズのように、しょうゆの原材料、種類、製造法、製造期間などの他、たまり作りに必要な木製樽を製造する職人さんを育成し伝承者を育てるという課題もあるなどのお話を聞きました。会社としての成果も必要であり、伝統を守っていくことの大変さを感じました。

