

地域農産物を活用した食品加工技術と マーケティング技術の取得を目指して

熊本県立南稜高等学校 教諭 鶴本 信也

1 はじめに

本部会は、3年間継続の研究テーマで、食品関係職員の知識と技術の向上を目指し、取り組んでいる。今年度3年目を迎え、研究のまとめとして、これまでの研究の成果を踏まえ、実践的、効果的な研修の中で職員の専門知識、技術を高めることにした。

2 研究の経過

(1) 第1回専門部会

期 日：平成29年6月9日（金）

会 場：熊本農業高校

参加者：16名

内 容：①平成29年度テーマについて

②研修内容について

③各学校取組概要報告

(2) 第2回専門部会

期 日：平成29年8月17日（木）

会 場：熊本県産業技術センター及び熊本農業高等学校

参加者：10名

内 容：研修1 講義及び実験

「レオメーターを使用した食品の物性試験について～実習製品の物性測定～」

講師 熊本県産業技術センター

食品加工技術室 研究参事 峯田 絵理 様

研修2 実習「シュークリーム製造実習」

講師 有限会社メゾン・ド・キタガワ 社長 北川 博喜 様

(3) 第3回専門部会

期 日：平成29年8月18日（金）

会 場：菊池農業高等学校及び株式会社福留ハム熊本工場

参加者：10名

内 容：研修1 講義 「熊本県におけるHACCP基本的説明」

「HACCPを用いた衛生管理、自主点検について」

講師 熊本県健康福祉部 健康危機管理課

食品衛生班 獣医師 奥田 将之 様

研修2 演習 HACCPの自主点検表及び確認表を用いた

農業高校食品製造実習室の自主点検

研修3 食品製造関係企業見学 株式会社福留ハム熊本工場

3 研修の概要

(第2回専門部会)

研修1 講義及び実験

「レオメーターを使用した食品の物性試験について～実習製品の物性測定～」

菊池農業高校のニューピス、八代農業高校のゴールドトマトケチャップの粘土測定及び南稜高校の食パンと市販の食パンの破断強度測定を行った。食味や食感は科学的データで実証し、商品の強みや改善点として活用することを学んだ。



研修2 実習「シュークリームの製造実習」

メゾン・ド・キタガワ社長の北川博喜氏を講師に、シュークリームの皮、カスタードクリームの作り方を教えていただいた。シュークリームの皮は、牛乳を使った場合と、使わない場合の2通りの方法で製造。秘伝のレシピやコツを教えていただき、本格的なシュークリームが完成した。



(第3回専門部会)

研修1 講義「熊本県におけるHACCP基本的説明」

食品衛生に関する事故事例や熊本県における取組、HACCPの手順や原則について学んだ。

研修2 演習「農業高校食品製造実習室の自主点検」

HACCPの自主点検表及び確認表を用いて菊池農業高校食品製造実習室を点検。学校現場レベルでどこまで取り組むかガイドラインの提示が必要である。



研修3 福留ハム熊本工場見学

企業におけるHACCPの研修と工場見学を行い、HACCPに関する理論と実践を学んだ。作業工程記録簿等の作成をはじめ衛生管理が徹底されており、自社ブランドの信頼性を高めていた。

4 まとめ

今年度の研究テーマから考えると地域農産物の活用やマーケティング技術まで広げることができなかったが、専門機器を用いた科学的分析を食品加工に活用していくこと、プロの技を製菓実習で生かし、生徒に感動を与えるような出来映えの製菓を作ること等学べたことは、部会本来の目的を達成できたと言える。御多用な中、御指導いただいた関係各位に感謝申し上げます。また、今年度、事故は未然に防げたものの、食品加工実習製品の問題も発生している。食品衛生管理についての研修は継続実施し、意識の高揚と事故防止のため食品製造実習学習会など部会として重要課題として取り組みたい。