

## 県立海洋高等学校×県立水戸農業高等学校の学校間連携事業 “循環型農水産業の構築を目指した共同商品開発” オンライン試食会

本校では、この度、県立水戸農業高等学校が作った味噌を使用し、本校で試作した「さばの味噌煮」の試食会を下記のとおりオンライン（Google Meet を活用）で開催します。各自が試食をしながら本校数学科が作成した官能評価シートを用いて評価し、即座にデータをとりまとめながら進めて参ります。

本校生徒と県立水戸農業高等学校の生徒達が、ICT を活用しながら開発に向け意欲的に取り組む姿を、ぜひ御取材ください。



試作した「さばの味噌煮」

### 記

- 1 日 時 令和6年7月12日（金） 13:00～13:30
- 2 場 所 本校特別棟1階会議室  
（ひたちなか市和田町3丁目1番26号）
- 3 参加者 県立水戸農業高等学校生徒8名、教員4名  
県立海洋高等学校生徒9名、教員4名

#### 4 開発商品概要

本校生徒が加工実習時に出る加工残滓から肥料を製造し、できた肥料で県立水戸農業高等学校農業科の生徒が大豆を栽培します。収穫した大豆で味噌を県立水戸農業高等学校食品化学科の生徒が製造し、完成した味噌と茨城産さばを使用して、本校生徒が「さばの味噌煮」を製造するという循環型農水産業の構築を目指しています。



加工している様子



加工残滓から製造した肥料を畑に撒いている様子



大豆を育てている様子



生徒が栽培した大豆

#### 【本資料についてのお問い合わせ先】

県立海洋高等学校 教頭 工藤 直美 担当：教諭 江幡 友子 電話：029-262-2525