

授業名：専攻別調理実習（和食班）  
 実施日：令和4年9月29日（木）  
 実施場所：塩竈魚市場  
 参加者：食文化創志科3年生  
 講師：みなと塩釜魚市場：岩本宣幸さん  
 塩竈市産業環境部水産振興課：櫻井隆光さん  
 (株)エムケーコーポレーション：渡邊宏志さん  
 講義内容：魚市場施設見学  
 マグロの解体見学

## 授業の様子



食文化創志科3年生は、毎週木曜日に「専攻別調理実習」という学びたい分野を自分で選択し授業を受けます。6分野（和食班・洋食班・中華班・パンカフェ料理班・そば麺料理班・集団給食班）に分かれています。各分野で経験豊富な先生が授業を担当し、学びを深めています。

今回の和食班の活動は、本校調理科先輩で和食調理指導の業務を委託している菊地専門調理師からの紹介で、塩釜魚市場に行ってきました。実際に現場で働いている方から現在抱えている魚に関する問題や現状、マグロの解体を見学させていただきました。“魚”に対する考え方など魚を通して「食」への学びを深める貴重な時間となりました。

塩竈市と学校法人朴沢学園は令和4年3月28日に協定を結んでおり学校教育や学術の振興、市民のサービス向上と地域の活性化を推進することを目的としています。