SHINHIDAKA

vol. 2

静内農業高校 食品科学科

校魅力再発見

＼みえない！をここから／

「食」に関する知識を深め、研究や商品開発に取り組んでいる静内農業高校食品科学科３年生の田中とわさん、松原六花さん、林聖奈さん、土田百花さんにお話をお聞きしました。

▸静農の食品科学科を選んだ理由を教えてください。

田中さん　兄と姉が食品科学科の卒業生で、授業で作ったものを持ち帰っているのを見て、おいしいものが食べられそうと思いました。

松原さん　私も、兄弟が通っていて楽しそうだったので静農を選びました。

▸実際に授業を受けてみて、入学前と印象が変わったこと、驚いたこと、良かったことなどはありますか？

林さん　食品しか扱わないと思っていたけど、桜の枝のスモークチップを作るなど、食品以外の商品開発にも取り組めて驚きました。食品科学科だから調理が得意じゃないといけないということもなく、食品に関する知識を覚えたり発表したり、できることがいろいろあります。

スモークチップ開発
はちみつの研究
レトルトカレーづくり
などなど… いろいろな
取り組みをしています！

土田さん　食品関係でいろいろな事業者やお店と関わって町内に知り合いが増えたのはとても良かったです。これまで関わることのなかった大人と話す機会が増えて視野が広がりました。コンテストや開発した商品の商談会の参加で、東京など全国各地へ行けるのも楽しいです。

去年は千葉・神戸・修学旅行を１週間のうちに回り、そのあと東京にも行きました。

▸コンテストではどのようなことを？

研究成果を発表する形のものも多いですが、実際に考えたレシピを制限時間内に会場で作って審査を受けるスタイルもあります。テレビの撮影が入っていて芸能人に会えることも。

コンテストで他校生と交流することもあり、コンテスト後も頑張っている様子をSNSなどで見るとやる気が出ます。

▸他に食品科学科で楽しかったこと、良かったことは？

校内の新商品コンペ会では自分たちで自由にレシピを考えられるのが楽しいです。考えたレシピが選ばれて商品化されるとモチベーションが上がるし、お客さんに声をかけてもらえるのもうれしいです。

商品の開発や研究で、大手企業との関わりをたくさん持てるのも良いところで、実際に就職先として目標にしたい企業とも出会いました。

あとは、本当においしいものがたくさん食べられます。できたてのベーコンやソーセージは市販品よりおいしいし、ピザ生地をクルクル回して作るのも楽しかったです。これまで実習で作ったものでコース料理ができるほどいろいろと作りました。

スイーツもたくさん試作してたくさん食べました。研究の一環ではちみつの食べ比べをしたことも。

▸静農で学べる「おいしい」と「楽しい」を教えてくれた４人ですが、実はコンテストや大会では素晴らしい成績をたくさん収めています。気になる研究内容・活動内容は静内農業高校のInstagramからチェック！