

水産クラブ「食の探求クラブ」

ワタリガニを使った商品開発をしています。

本校の3年生チームがワタリガニを使った商品開発に取り組んでいます。高級食材ワタリガニを使用したプーパッポンカレー（カニの卵カレー炒め）というタイ料理をつくり、缶詰やレトルトパウチでの商品化を目指しています。

初めて取り扱う食材に苦戦したり、加熱殺菌工程で卵が固まってしまったり、変色したりと課題は山積みですが、一つずつ解決に向けて試行錯誤しています。将来、商品として市場に出回る日が楽しみです。



高級食材が届きました。



野菜を切ったり、調味料を準備します。



中華鍋で火を通したら色が変わってきました



美味しく調理できました！

これから製品化まで課題は山積みです、