

【食の探求クラブ】湘南ゴールドヒラメを使った料理のお披露目会をしました。

食品系列1・2年生が加入している「食の探求クラブ」で餌に湘南ゴールドの皮を混ぜ育てたヒラメを使って料理を作りました。このヒラメはフルーツ魚と呼ばれ、身に湘南ゴールドの香りがするものとなっています。今回のフルーツ魚の作成では農協様から「湘南ゴールド」を提供していただきました。またヒラメは本校で種苗生産して放流出来なかったヒラメを使ったものです。湘南ゴールドの風味を持つヒラメなので湘南ゴールドヒラメと命名しました。

1. ヒラメの育成（5月～10月）



湘南ゴールド（柑橘類）を餌に混ぜヒラメを飼育している様子

2. 湘南ゴールドヒラメの調理 お披露目



今回は、湘南ゴールドヒラメの刺身・切り身の湯煎・茶碗蒸し・ムニエルを作りました。



料理からは湘南ゴールドの柑橘の香りがしました。



湘南ゴールドを提供していただきました農協様、神奈川県の関係職員、取材で神奈川新聞様が参加されました。