

# 漁師の卵奮闘中

八 戸

本年度末で廃止が予定されている  
県立海洋学院(八戸市、小倉大二  
郎学院長)の学院生十二人が十三日から十七日までの日程  
で、八戸市の県ふるさと食品研究センターで水産物加工の  
実習に取り組んでいる。  
(加藤桃子)



## 海洋学院 12人が水産加工実習

同学院では、漁業者を  
目指す若者たちが一年間  
の期間で漁業技術習得に  
励んでいる。水産物加工  
実習は、漁獲物に付加価  
値を付ける加工方法や、  
商品になるまでの流れを  
学ぶために実施してい  
る。

学院生は五日間の日程  
で、さきイカ、サケのと  
ば、サケの水煮缶、サン  
マの冷凍押し寿司(ずし)  
の製造を学ぶ。三日目の  
十五日は、同センター職  
員の指導を受けながら、  
前日までに調味し終えた  
サンマを、用意した酢飯  
と一緒に型押し、冷凍、  
真空保存する作業を行っ  
た。

六ヶ所村泊出身で日本  
一のイカ釣り漁師を目指  
して勉強中の中村寿秋さ  
ん(心)は「これからの漁  
業は魚を捕るだけでなく  
て、自分で加工の仕方を  
知っておくことも大事だ  
と思う。実習を将来に役  
立てていきたい」と話し  
ていた。

漬けたんだサンマを手際よく押し  
寿司にする学院生たち