

海洋科学コース3年生の加藤晴彦さんと小松龍介くんが、高田高校の代表として海から環境問題を考えるフォーラムに参加した! 広田の海での調査結果を報告、他の発表やパネルディスカッションを通じて海洋環境の現状や守り方について理解を深めた。



プロフェッショナル 海の授業
 海洋システム科の授業をたま〜に紹介する企画
今回の授業 下館 先生の「海の交通ルール」



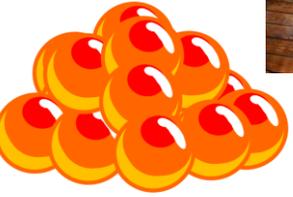
道路にルールがあるように、海にも交通ルールが存在する。下館先生は、自身が航海士だった経験を踏まえて様々な交通ルールについて授業された。



学びとは、**見て、聞いて、触れた全て**
カゴ網漁業実習



海洋科学コース2年生が実習船「海翔」に乗り、カゴ網漁業やイカ釣りを体験した! 漁業や船のルール、海の生き物について、見て、聞いて、触って、波に酔いながら学んだ!!



先生の独り言 vol.7 「石にも勝る武士」

世界一硬い食べ物とは何か? フランスパンやせんべいではない。答えは、鯉節(かつおぶし)である。「世界一硬い食べ物」としてギネス認定されており、その硬さは、鉱物である水晶と同程度と言われている。「鯉節ってやわらかいべ?」と思った人もいるかもしれないが、ここで言う鯉節とは、「本節」のことである。

鯉節はカツオを原料に作られる。その作り方は、まずカツオから内臓や骨を取り除き、その後、煙でいぶしながら水分を抜いていく。この状態の物を荒節といい、私たちが普段口にする鯉節は、荒節から削り出した削り節である。本節は、荒節に腐らないようにするためのカビを吹き付けて、さらに水分を抜いたものことである。煙とカビで水分が徹底的に抜かれたカツオの身は、石にも負けない硬さへと変化するのだ。

あまり知られていないが、鯉節は栄養が豊富な食品でもある。DHAや様々なたんぱく質が多く含まれ、食べれば疲労回復や血液の循環促進、肌の活性化などにも効果がある。



戦国時代、鯉節は「勝男武士」とも呼ばれ、戦に向かう侍が勝利を悲願する縁起物として扱われていた。また、腐りにくく、食べれば健康にも良いことから、戦の携行食としても広く利用されていたという。鯉節は、まさに石にも勝る武士なのだ。

