

Uku Labo ガイダンス(地産食品開発班)

1 研究テーマ・研究内容(仮)の確認

テーマ 宇久島PRに向けた商品・特産品の開発～おいしさと速さの追求～

内容 長崎県立大と連携し、新醸造法に再挑戦する。(県立大学生は3月に仕込み済)

価値の低いガンガゼとエソに加え、食べてもおいしい魚を用いる。

2 年間活動計画(予定)の確認

月	魚醤油	その他
4月	ガイダンス	試作(フードの授業)
5月	仕込み	
6月		
7月	2週間ごとに攪拌	
8月	パッケージデザイン検討(瓶貼付・外箱)	
9月		
10月	粗ろ過・火入れ・ろ過・瓶詰め・ラベル貼付	
11月	産業まつりにて販売	
12月	Uku Labo 発表会の準備、群雲、発表要旨集、パワーポイント・発表原稿	
1月	Uku Labo 生徒発表会	
2月	成果集	
3月	次年度のテーマの決定、次年度生徒・職員へ引継ぎ、地域の方(村上さん他)と打合せ	

3 検討事項

- ・研究の視点
- ・醸造する魚醤油の種類

<メモ>