

## 海洋科学高校オリジナル魚醤油のラベル案が完成しました

海洋科学高校オリジナルの魚醤油は、総合実習で食材を無駄なく使い切ることを目標に開発されました。原材料は、普段の実習で使用できない魚の残渣（骨に付いた中落ち肉や内臓などの使わない部分）です。スルメイカ、マサバ、マイワシを使用した魚の旨みがたっぷり詰まった魚醤油です。



Fig.1 1年間熟成させた魚醤油の様子

下の黒い層がたまり醤油です。2番しぼり醤油は、残った部分をさらに煮込んで搾り出します。

今回は、魚醤油のラベルを美術部の生徒たちにデザインしてもらいました (Fig.2)。どのデザインもクオリティが高く、インパクト大です。魚醤油は、生産物販売や文化祭で販売予定です。どのラベル案が採用されるか楽しみにしてください。



Fig.2-1 岡部(2年)作

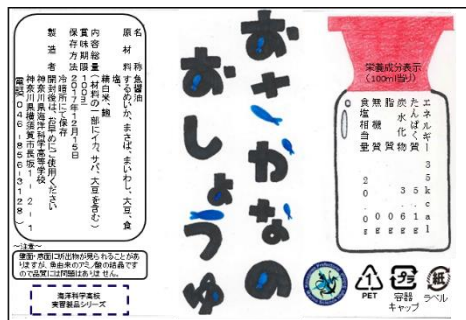


Fig.2-2 高橋(2年)作

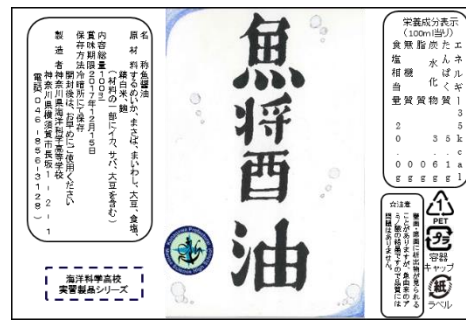


Fig.2-3 上原(2年)作



Fig.2-4 熊谷(3年)作



Fig.2-5 佐野(3年)作



Fig.2-6 ボトルへ貼付

Fig.2 魚醤油ラベル案