



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In惣菜パン②

2026.3.12

※2年生が今年度最後の実習で、惣菜パン製造をおこないました。惣菜パンには(ツナマヨパン)(ウインナーロール)(シナモンロール)(カマンベールチーズ風味パン)の4種類を製造し、上手に出来上がりました。



!! 美味しい惣菜パン !!



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In民活(HACCP講話)

2026.2.26

※2年生が民活活力導入の一環で、講師を招いてHACCP講話をおこないました。講師に島酒家の宮里さんと下地さんを招いて、HACCPについて学習しました。水産食品を学ぶ中で必要なHACCPの事を画像や動画・実物を用いて色々なことを学びました。



★★ 食品を扱う上で必要なHACCP講話 ★★





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

Inんまむぬ甲子園

2026.2.15

※宮古島でおこなわれた第1回Inんまむぬ甲子園でフードクリエイトコース1年生が作品を出展し、見事グランプリを受賞しました!! テーマが宮古そばでレシピを考案した作品には、ツナ缶実習で出たマグロの血合と黒糖で煮込んだ具材をのせた宮古そばを完成させました。



第1回Inんまむぬ甲子園

!! **グランプリ**おめでとうございます !!





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In民活(漁具作成)

2026.2.9

※1年生が民活活力導入の一環で、講師を招いて漁具（弓角）作製をおこないました。講師にBeautySalon mareの櫻井さんを招いて、弓角の装飾とネイルアートはいずれも、色彩や光沢によって対象の注意を引く点が共通している点から、下地から仕上げまで工程を重ね、細部まで丁寧に仕上げることで効果や完成度が高まる。また、機能性を保ちつつ、作り手の感性や工夫が反映される点も共通していると考え、そこから水産業への関心を高める事を目的におこないました。



★★☆ ネイルアート を用いて、弓角（ゆみづの） 制作 ☆★★





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In地下ダム資料館

2026.2.5

※2年生が実習で地下ダム資料館見学をおこないました。地下ダムの仕組みや役割を学び、宮古島の水資源が水産業や海洋環境に与える影響について理解を深めることを目的とし、安定した水利用が持続可能な水産業の発展に果たす役割を考える見学になりました。



★☆☆ 宮古島に必要な水資源の資料が有る
地下ダム資料館を見学に行きました ☆☆☆



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

Inアーサ加工場見学

2026.2.2

※1年生が実習でアーサ加工場見学をおこないました。宮古島の特産であるアーサ（ヒトエグサ）の加工場を見学し、地域水産物の特徴や加工・流通の仕組みへの理解を深め、将来の水産業への学びにつなげることを目的とした見学になりました。



宮古島のアーサ良さを勉強する事が出来ました！



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In 弓角制作
2026.1.13

※1年生が実習で弓角(ゆみづの)制作をおこないました。弓角のとは和式のルアーで自重ではなく、オモリを使って飛ばし、アレンジが多彩で容易である。ネイルの道具を活用して、キーホルダーの様にポップにデザインできる事なので初めて制作して、試行錯誤しながら完成させることが出来ました。



初めての弓角（ゆみづの）制作でしたが
!! 個性豊かな作品が多数出来ました !!