

報道各位

神奈川県立海洋科学高等学校
全国農業協同組合連合会 神奈川県本部

高校生が成育！県名産品を使ったフルーツ魚 「湘南ゴールドヒラメ」 お披露目会を実施します！

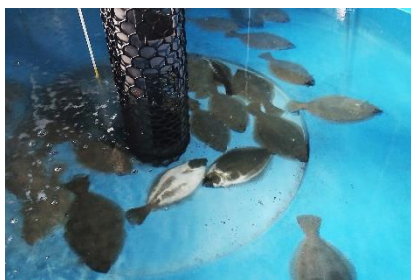
神奈川県立海洋科学高等学校は全国農業協同組合連合会 神奈川県本部と連携し、水産食品科1、2年生が水産クラブの1つの活動として、フルーツ魚の成育に取り組んでまいりました。このたび、県の名産であるかんきつ「湘南ゴールド」をえさに使用した「湘南ゴールドヒラメ」を開発しました。つきましてはお披露目会を11月17日（金）に海洋科学高校で実施いたします。ぜひお越しくださいませ。

～ 「湘南ゴールドヒラメ」とは？ ～

神奈川県育成品種のかんきつ「湘南ゴールド」の果汁と皮を餌に混ぜて育てたヒラメです。ヒラメは本校生物環境科が種苗生産しているもののうち、白化個体や右ヒラメといった形態異常のために放流できなかったものを利用しました。「湘南ゴールド」特有のさわやかな香りがヒラメの身、特にえんがわから香るフルーツ魚です。

～ 神奈川県立海洋科学高等学校とは？ ～

横須賀市にある県内で唯一水産・海洋について学べる高等学校です。船舶運航科・水産食品科・無線技術科・生物環境科の4つの学科を設置、各分野のスペシャリストの育成に取り組んでいます。



「湘南ゴールドヒラメ」成育のようす

【イベント概要】

「湘南ゴールドヒラメ」お披露目会

- ◆日 時： 令和5年11月17日（金）13：40より
- ◆場 所： 神奈川県立海洋科学高等学校（神奈川県横須賀市長坂1-2-1）
- ◆内 容： 取り組み概要の説明、試食、生徒・関係者の意見交換

取材申し込み・お問い合わせは、JA全農かながわ 管理部 総合対策室まで

TEL：0463-20-2872

メール：zz_kn_sougou@zennoh.or.jp（担当：佐藤）

◆タイムスケジュール

13:40	開会、生徒あいさつ
13:50	「湘南ゴールドヒラメ」解体
14:10	「湘南ゴールドヒラメ」加工品準備
14:30	試食、生徒・関係者意見交換
14:55	関係者あいさつ
15:00	閉会

以 上