

# 水産食品士

18年度生用

平成20年5月

独立行政法人水産大学校食品科学科

## 始めに

食品科学科では、魚についてのより実践的な知識と技術を学生に獲得してもらうために、学科独自の資格として水産食品士を創設する。水産食品士とは、“食品としての魚についての知識、魚のメ方や捌き方、食品保蔵・安全に関する知識、加工に関する知識、調理に関する知識を持つ者で、市場から消費末端までの物流・加工をコーディネートできる者”とし、下記に示す要件を満たした食品科学科の学生を認定する。

### 【資格の認定】

1. 水産食品士になるには、鮮度管理に関する知識・技術を備えなければならない。
2. 水産食品士になるには、食品科学科の必修科目すべてと水産伝統食品科学、発酵微生物学、水産生化学、HACCP、機器分析、機器分析実験、食品加工実習Ⅲ、食品加工調査を履修しなければならない。
3. 水産食品士になるには、水産大学校内の成績の平均評点が 2.0 以上なければならない。
4. 水産食品士になるには、水産大学校内または学外で開催する調理実習に、計 24 回参加しなければならない。

### 【調理実習】

調理実習は、「魚種毎の肉質の違いを、包丁を入れて食べることで理解し、刺身とするか、焼き魚、煮魚とするか、あるいはどのような加工に適しているかを判断できる知識」を獲得することを目的とする。したがって料理を目的とするのではなく、魚の捌きと官能評価に重点をおく。

#### 1. 方法:

1. 内容：毎回、旬の魚を捌いて、刺身、煮魚、あるいは焼き魚として食べる。
2. 学習方法：5～7人で構成される班を結成して学習する。
3. レポート：毎回別紙様式のレポートを2日後に班毎に提出する。
4. 費用：1回につき一人1,000円

#### 2. 調理に関する資料

##### 1) 魚の卸し方・切り方

魚の卸し方・開き方には三枚卸し、大名卸し、ヒラメの5枚卸し、腹開き、背開き、肩そで開きがあり、魚の切り方には飾りきり、行儀きり、筒切り、骨きり、飾り包丁などがある。また刺身の切り方としては平造り、そぎ切り、薄造り、霜降り造り、細造り、八重造りがある。

##### 2) 刺身

刺身とは、生の切り身を醤油・酢味噌などの調味料にワサビ・ショウガなどの薬味を合わせて食べる料理の総称である。「刺身」の由来は、切り身にしてしまうと魚の種類が分からなくなるので、その魚の「尾鰭」を切り身に刺して示したことからであるという。

生魚の切り身の調味料としては、醤油、酢、塩、レモン、チリソースなどがある。

##### 3) 焼く

「焼く」は加熱調理（焼く、煮る、炒める、蒸す）の1つで、肉が脱水されて身がしまり、歯触りが良くなることや、香りが良くなるなどの効果がある。「焼く」には直火焼き、バーナー焼き、グリル・あぶり焼き、オープン焼き・窯焼、鉄板焼き、挟み焼き、蒸し焼き、石焼きなどがある。日本料理で多く用いられる直火焼きには、塩焼き、照り焼き、幽庵焼きや西京焼きがある。また熱源の違いによって、炭火焼き、ガス火焼き、電気焼きなどがある。

日本で昔から行われてきた直火焼きのコツは強火の遠火といわれるが、これは強火で遠くから焼く事で魚をむらなく焼こうとするものである。また弱火で時間をかけて焼くと魚から水分や脂が抜けすぎて、パサパサとなって不味くなるからである。魚焼きは表6分裏4分と言われるが、返し

の目安は火があたっていない側の目が白くなっていることで、これは目のタンパク質が凝固して白くなる温度が、身に火が通った温度とほぼ同じだからである。塩焼きにおける塩には、身を引き締める効果があるが、塩をふるには焼く前 30 分が適当で、量は魚の重さの約 2% が目安。長時間の放置は水分や旨み成分を失う原因になる。

参考：「魚介料理の下ごしらえと作り方」<http://otoku.pya.jp/ryouri/ryouri2.html#3>

### 3. 官能評価

調理ならびに官能評価体験を体系的に記憶するために、官能体験を言葉で表現することを学ぶ。表現法については次の資料を参考に一人一人が魚の官能評価を行い、最後に班で議論して、対象の魚の肉質について最も相応しい表現を決める。なお、評価は出来るだけ共感覚表現を含んだものとする。

### 4. 資料

人の感覚には次に示す五感があるが、食物はそれぞれの感覚によって何時評価されるのか？またそれぞれの感覚を働かせて、食を豊かにするとすれば、どのような工夫が必要なのか？これについて考察する。

物理的感覚： 視覚、聴覚、触覚

化学的感覚： 味覚、嗅覚

味覚には甘味、苦味、酸味、塩味、うま味がある。魚を食べる時に、どの味覚により美味しいと感じているのだろうか？一方、食物には辛味、渋味があるが、これは厳密には味覚ではない。味覚とは舌や口腔粘膜上に存在する味蕾によって感受される化学刺激である。辛味を感じる感覚は体表にも分布していて、辛味物質を体表に塗ると、熱いとか、痛いと感じる。口腔粘膜では辛味物質が浸透しやすく、辛味を感じるパニロイド受容体と接触しやすく、その結果皮膚よりも、より強い刺激を感じる。これが辛味である。

(以下は「瀬戸賢一、ことばは味を超える(海鳴社)から引用)

魚の特性を味で評価しようとするれば、味を評価する言葉に「味そのものを分類する特性」がなければならない。しかしながら味覚には五味しかない。微妙な味の違いを表すには、他の感覚表現を借りて言い表すことが多い。例えば「まるみのある味」は、調和のとれた味と言う意味になるようだが、まるみは触覚で確認できる内容である。味覚と触覚は異なる領域だが、異なった領域の間で言葉を貸し借りしている。このような表現法をメタファー(隠喩)と読んでいます。また類似性によって表現する場合もある。例えば「杏仁豆腐の様な味」がそれで、これをシミリー(直喩)と呼ぶ。また「香港の味」は、香港の特徴的な料理をイメージしているのだが、「特徴的な料理」に隣接する「香港」で味を表現している。これをメトニミー(換喩)と言う。

(「瀬戸賢一、ことばは味を超える」から抜粋)

#### 1. 評価表現

1) 一般表現； よい、悪い、高級な、貧しい、おそろしい

2) 味覚表現； うまい、おいしい、まずい、おいしくない

#### 2. 五感表現

##### 1) 素材表現

素材； 松茸の香り、持ち味

素材特性； 新鮮な、クセのある

##### 2) 味覚表現

甘み； 甘い

酸味； 酸っぱい

塩味； からい、塩辛い

(辛味； 辛い)

苦味； 苦い

(渋味；渋い、えぐい)

旨味； うまみが効いた

### 3) 共感覚表現

#### 聴覚

静騒； 静かな、うるさい

擬音； パリパリとした

#### 視覚

明暗； 明るい、濃い

透明度； すっきり

形態； まるい、まるやか

大小； 大味、小味

垂直； 厚みのある

水平； 幅のある

奥行き； 奥深い

#### 嗅覚

におい； 匂う、におう

芳香； 芳ばしい、香ばしい

悪臭； くさい

#### 触覚

#### テクスチャー

硬軟； 硬い、脆い

乾湿； 湿った

粘性； ねばねば

触性； ざらついた

圧覚； 重い、ずしっとくる、軽い

痛覚； 突き刺す様な、ピリピリ

温覚； あったかい

冷覚； 冷やっこい

その他味覚語彙； あまったるい、あまずっぱい、にがい、ほろにがい、しぶい、えがらっぱい、あまずっぱい、からい、淡白、淡々、水っぱい、水くさい、こってり、しつこい、くどい、薄い、あっさり、さっぱり、まったり、コクのある

#### その他認知度の高いテクスチャー用語(50音順)

脂っこい、脂っぽい、糸を引く、かみ切れない、かみごたえがある、カリカリ、カリッ、口当たりがよい、クリーミー、クリーム状の、こしがある、こってり、粉っぽい、コリコリ、サクサク、サクッ、さっくり、しけた、しこしこ、舌触りがよい、舌に残る、シャーベット状の、シャキシャキ、シャキッ、シャリシャリ、ジューシー、汁気が多い、芯がある、ゼリー状の、弾力がある、つるっ、つるつる、つるん、とろける、とろっ、どろっ、とろとろ、とろみがある、とろり、なめらか、ねばっ、ねばねば、ねばりがある、濃厚な、のどごしがよい、歯ごたえがある、ばさばさ、歯ざわりがよい、パリッ、パリパリ、ふっくら、ふんわり、ほくほく、まるやか、みずみずしい、もちっ、もちもち、もっちり、やわらかい

コクとキレ NHK「気になる言葉」から

ビールや料理の味などを表現することば、『コク』。明治時代には使われていて、辞書には【濃く】【酷】などと書かれています。【濃く】は「濃し」の連用形が名詞になったもので、“酒などの深みのある濃厚なうまみ”を言

い、【酷】は中国の穀物の熟したことを表したことから酒などの深みのある濃い味わいのこと“を言います。しかし、一般的にはひらがなやカタカナで書かれることが多いでしょう。「コク」は 80 年代後半、ビールの CM がきっかけで広がりました。88 年に民間の総合研究所が『“コク”のあるビールとはどんな味か?』と調査したところ、ビール本来の味や、濃厚な味、ほろ苦い味だと感じる人が多いという結果でした。英語でも同じようなことばがありますね。料理とお酒で言い分けていますが、料理のコクは“豊かな”という意味の「rich」、お酒は“密度や濃度”も意味する「body」と言います。ところで、ビールの「コク」はどのようにはかるのでしょうか。あるビール会社では「コクをはかるセンサー」を開発し、『苦味や渋味、酸味と言った味成分が、より多く舌や喉の粘膜に吸着すること』を判断基準としました。いずれにせよ「コク」は、“濃厚な味を舌や喉でしっかり感じられること”なのかもしれません。一方、「コク」と対比的に使われることば「キレ」。“刃物の鋭い切れ味を持つこと”の意味から、「勢い」や「冴え」を表し、味以外にも「体のキレ」「投球のキレ」「頭のキレ」など、使われます。辞書では、「すっきりとして、しつこさを後に残さない味わい」と載っています。では、『“キレ”のあるビール』どんな味のビールでしょう?先程の同じ調査では、苦味がすっと切れる、雑味がない、ピリッとして刺激的といった回答が多くありました。爽快感!ですね。味を表現する様々なことば、是非、うまく使いたいです。

「まったり」ってどんな味? NHK「気になる言葉」から

『まったり』という言葉。辞書には“味わいがまるやかで、こくのあるさま”とあり、「まったりとした味」などと使いますよね。もともと関西の言葉のようで、大阪や京都のことばの辞典などに「辛くない落ち着いた味をいう」「とろんと穏やかな口当たりをいう」などと書かれています。全国的に流行したのは 1980 年代頃。火付け役は、1983 年に連載がはじまった漫画「美味しんぼ」だと言われています。究極のメニューを追い求める主人公たちが、料理の味を表現するのに「まったり」と数多く使っていました。この言葉を最近、若者達は味ではなく、「家でまったり過ごす」「喫茶店でまったりする」などと行動に対して使っているのです。実はこうした使い方は 1990 年頃からみられ、当初は「だらだらする」という意味での使われ方もしました。しかし、今はむしろ「ゆっくりする、のんびりする」という良い意味で使われています。辞書を見てみると、江戸時代には既に『義太夫もまったりとおもしろさ』など、味についてだけの言葉では無かったことがわかったのです。さらに関西の一部では「緩慢なさまを表わす時に使う」と言う記述もあります。「まったりとした味」は、“ゆっくりと広がるような、奥のあるような味を表現しようとしている”ということを考えてみると、行動について使っていても、根本は同じではないでしょうか。また考えてみると、甘い・辛い・渋いなど味を表す言葉は、人柄についても表現することが出来る言葉ですね。日本語の豊かな表現と言えるかもしれません。

## 資料

役に立つウェブサイト;

web魚図鑑: <http://fishing-forum.org/zukan/>

市場魚介類図鑑: <http://www.zukan-bouz.com/mokuji.html>

寿司図鑑 1000 刊: <http://www.zukan-bouz.com/zkanb/susizukan/sakuinn.html>

水産物市場改善協会: [http://www.osakana-center.com/johou/jh\\_ichiran.htm](http://www.osakana-center.com/johou/jh_ichiran.htm)

魚の捌き方: <http://www11.plala.or.jp/maruyoshi/page030.html>

魚の捌き方: <http://www1.ocn.ne.jp/~oyamatu/sabaki/menu.htm>

## 【生食用鮮魚介類等の規格基準】

下記は食品衛生法に定める規格、基準である。

### 保存基準

冷蔵は10 以下、冷凍は-15 以下

### 成分規格

品目	成分規格
切り身又はむき身の生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数が製品 1 g あたり 1 0 0 以下
むき身にした生食用かき	
生食用かき	細菌数：50,000 / g以下 <i>E.coli</i> 最確数：230 / 100g以下
生食用冷凍鮮魚介類	細菌数：100,000 / g以下 大腸菌群：陰性 腸炎ビブリオ最確数：100 / g以下
ゆでがに（飲食に供する際加熱不要のもの）	腸炎ビブリオ陰性
ゆでだこ	

### 加工基準（要約・抜粋）

- \* 加工、洗浄、冷却には、飲用適の水、殺菌した海水又は、飲用的の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- \* 鮮度が良好なものでなければならない。
- \* 解凍は衛生的な場所で行うか、又は、清潔な水槽中で殺菌海水等を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。
- \* 製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- \* 鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。
- \* 加工にあたっては、化学合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
- \* 冷却にあたっては、原料等からの再汚染を防止するための措置を講じなければならない。

下記は、厚生労働省の文書に見られる指導内容である。

### その他注意すべきこと

- 品質上問題がある場合を除き4℃以下で保存すること。
- 冷蔵保存の状態を出てから、2時間以内に消費すること。
- 相互汚染防止など食品の衛生的な取扱いを行うこと。

## 【衛生措置】

### 洗浄

洗浄は厚生労働省からだされているマニュアルに準拠して行う。

### (別添2)標準作業書

「大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日衛食第85号別添)(最終改正:平成15年8月29日食安発第0829008号)」

### (手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこする。(又は1%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものに手指を30秒程度つける。)
5. よく水洗いする。
6. ペーパータオル等でふく。

### (器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

#### 4 調理機械

- 1 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- 2 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- 3 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 4 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 5 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- 6 よく乾燥させる。
- 7 機械本体・部品を組み立てる。
- 8 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2. 調理台

- 1 調理台周辺の片づけを行う。
- 2 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- 3 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 4 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 5 よく乾燥させる。
- 6 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- 7 作業開始前に6と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3. まな板、包丁、へら等

- 1 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- 2 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 3 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 4 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- 5 よく乾燥させる。
- 6 清潔な保管庫にて保管する。

#### 4. ふきん、タオル等

- 1 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- 2 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 3 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。

- 4 100°C で 5 分間以上煮沸殺菌を行う。
- 5 清潔な場所で乾燥、保管する。

(原材料等の保管管理マニュアル)

#### 4 野菜・果物

- 1 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- 2 各材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20°C 以下で 2 週間以上保存する。  
(検食用)
- 3 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10°C 前後で保存する(冷凍野菜は -15°C 以下)
- 4 流水で 3 回以上水洗いする。
- 5 中性洗剤で洗う。
- 6 流水で十分すすぎ洗い
- 7 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- 8 水切りする。
- 9 専用のまな板、包丁でカットする。
- 10 清潔な容器に入れる。
- 11 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで 30 分以上を要する場合には、10°C 以下で冷蔵保存する。

#### 2. 魚介類、食肉類

- 1 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- 2 材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20°C 以下で 2 週間以上保存する。  
(検食用)
- 3 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する(冷凍で保存するものは-15°C 以下)。
- 4 専用のまな板、包丁でカットする。



# 調理教室の安全

## 始める前に

- \* エプロン・実習服・帽子つけていますか？（長袖の人は腕まくりを！）
- \* 髪はまとめてありますか？
- \* 爪は短く切ってありますか？
- \* 手指からアクセサリは外していますか？
- \* 手はきちんと洗いましたか？
- \* 手に傷はありませんか？ 傷があったら手袋を！
- \* 調理の前に必ず石鹸で手を洗こと！

## 調理中では

### “調理台”

- \* 調理台は、常に整理整頓を目標としましょう！
- \* 熱湯、油は調理台中央の安全な場所に！
- \* 熱湯、油を移動するときは、必ず周りの人に声をかけましょう！
- \* 調理室では、大きな声を出してはいけません！

### “包丁”

- \* 原則として、包丁を持って歩いてはいけません！
- \* 持ち歩くときは、刃先を下に向けて1本のみ！
- \* 包丁を持つ手の側に立ってはいけません。
- \* 判りやすいところにおきましょう。食材等の間、調理台の隅は×
- \* 調理中は、刃先に手指がこないように遠くに、テーブル中央に置く！
- \* 調理中は、他人の刃先に手をのばさないこと

### “食中毒”

- \* 特に注意すべき食中毒は腸炎ビブリオ(魚)とブドウ球菌(手指)
- \* 材料を変えるごとに手洗い、まな板洗い！
- \* 交差汚染を避け！

交差汚染とは、汚染されていない食材や器具等が、汚染された食材や器具と接触することによって、食中毒菌が付着することです！

整理整頓は食中毒防止にも有効です。

【手拭・食器拭き・台拭きをしっかりと分けましょう！】

# 平成 20 年度水産食品調理実習レポート

実施日	
学年・班名	
講師名	

魚の名前		天然・養殖	生産県	
生息域・漁獲方法			旬の季節	
肉質の色と透明感				
刺身としての歯応え				
学生氏名	評 価			
班としての統一評価				
刺身としての味				
学生氏名	評 価			
班としての統一評価				

調理後の評価

調理内容	
におい	
調理後の味	
学生氏名	評 価
班としての統一評価	

## 従事者等の衛生管理点検表

調理教室の日毎に点検

平成 年 月 日

( 班 ) 衛生係	担当教員

	点 検 項 目	氏名・ 点検結果 (はい、いいえ×)						
1	下痢、発熱などの症状はありませんか。							
2	手指や顔面に化膿創はありませんか。							
3	着用する外衣、帽子は清潔のものですか。							
4	毛髪が帽子から出ていませんか。							
5	作業場専用の履物を使っていますか。							
6	爪は短く切っていますか。							
7	指輪やマニキュアをしていませんか。							
8	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。							
9	調理場へ入る時には外衣、履き物の交換が行われていますか。							
10	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。							
【改善を行った点】								
【計画的に改善すべき点】								

## 調理施設の点検表1

調理教室の日毎の点検

平成 年 月 日

(班)衛生係	担当教員

	点検項目	点検結果
1	調理室へのねずみやこん虫の侵入を防止するため、窓やドアは閉まっていますか。 排水口に網がかかっていますか。	はい・いいえ
2	調理室の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。	はい・いいえ
3	調理室に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が調理台に置かれていませんか。	はい・いいえ
4	調理室は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	はい・いいえ
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	はい・いいえ

【改善を行った点】
【計画的に改善すべき点】
【気がついたこと】

## 調理施設の点検表2

各月の初めての調理教室の日に点検

平成 年 月 日

( )班衛生係	担当教員

	点検項目	点検結果
1	巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	はい・いいえ
2	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	はい・いいえ
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	はい・いいえ
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	はい・いいえ
5	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	はい・いいえ
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	はい・いいえ
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられますか。	はい・いいえ
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	はい・いいえ
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。	はい・いいえ

【改善を行った点】
【計画的に改善すべき点】
【気がついたこと】

### 調理施設の点検表3

1、4、7、10月の初めての調理教室の日毎に点検

平成 年 月 日

(班)衛生係	担当教員

	点 検 項 目	点検結果
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	はい・いいえ
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	はい・いいえ
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	はい・いいえ

【改善を行った点】
【計画的に改善すべき点】
【気がついたこと】

## 水産食品士の調理実習計画

平成 20 年 5 月 8 日

18年度生		
1	H19.5.17	フグ実習
2	H20.4.16	魚餐:包丁の科学とふぐの食文化、マフグ
3	H20.4.23	イサキ
4	H20.5.7	魚餐:コウイカ
5	H20.5.14	マアジ
6	H12.5.21	タコ
7	H20.6.11	吉岡(マアジ)
8	H20.6.4	真鯛
9	H20.6.18	スズキ
10	H20.7.2	ゴマサバ
11	H20.10.3	さんま(金曜日 14:50)
12	H20.10.17	ぐち(金曜日 14:50)
13	H20.11.21	ブリ(金曜日 14:50)
14	H20.12.5	さけ(金曜日 14:50)
15	H21.1.16	アマダイ(金曜日 14:50)
16	H21.1.30	かんばち(金曜日 14:50)
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		

注：上記計画には変更があるかもしれません。

18回以降は21年度に開講します。

また唐戸魚食塾（月1回、年間8回）への参加を検討し、これを24回の内に数えます。

他に、水産食品クラブ（仮称）を開催し、これへの参加も24回に含めるようにします。