

アカモク佃煮

大津緑洋高等学校水産校舎では水産科学部が中心になって、アカモクの研究をしています。今回仙崎周辺の海域で採取したアカモクを使って佃煮を製造しました。上品な吟醸醤油を使い甘辛い味付けで製造しました。ピリッと辛い唐辛子が食欲をそそります。私たちは、アカモクの養殖を成功させ豊かな海づくりに貢献したいと思います。

