

海洋科学科 栽培・食品コース

(定員20名)
—マリン校舎—

魚をつくり育て、
豊かな海を私たちが守る!

「生きることは、食べること。」
水産食品を作り、伝え、極めます。

— 将来の夢 —



●ダイビング実習



海の中を散歩できるという非日常を体験でき、国家資格「潜水士」資格取得を目指します。

●マダイの種苗生産



マダイの種苗生産を学ぶことで、生き物を育てる難しさや養殖に関する知識・技術を身につけます。

●クルマエビ養殖・販売



校内の養殖施設で稚エビから育て、放流・販売を通して資源保護や流通を学びます。



網代 天心 さん
牛深東中出身

私は現在、マダイの種苗生産に取り組んでいます。日々成長するマダイへの愛情で溢れています。



令和3年度
卒業生
神鷹 汰生 さん
(二岡中)
就職先/
株式会社 兵殖

プリの養殖では網修理や出荷作業に携わっています。高校で学んだ知識や技術は今の仕事に大きく役立っています。美味しいプリを出荷できるように日々奮闘しています。



大田 将吾 さん
苓北中出身

食品系の魅力は、新商品開発です。水産物の付加価値増大や売れる商品作りを目指しています。



令和4年度
卒業生
宮本 優菜 さん
(五和中)
就職先/南海家

現在、調理師の資格取得を目指して働きながら勉強に励んでいます。高校時代に身につけた調理技術や栄養の知識は、就職後も役立っています。

●魚の缶詰製造実習



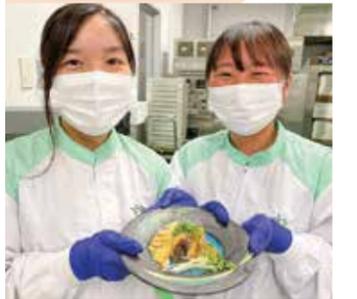
世間は空前のサバ缶ブーム！食品系では数十年前からサバの味噌煮缶詰を製造し、地域の人気商品となっています！

●販売実習



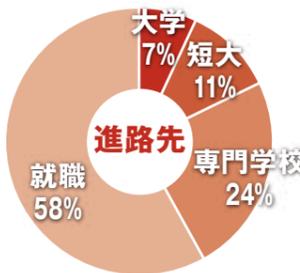
地元のイベントに参加し、食品系で製造した商品販売しています。お客様の「美味しかった」の声が私たちの励みです！

●新商品開発



漁業者から依頼を受けて、捨てられる魚介類を活用した商品開発に取り組み、新たな特産品作りに挑戦しています！

卒業後の進路に関する情報

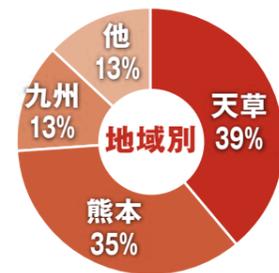


— 進学先 —

長崎大学水産学部
東海大学海洋学部
熊本県立大学環境共生学部
東洋食品工業短期大学
平岡調理・製菓専門学校 など

— 就職先 —

兵殖、西日本養鰻
天草海龍観光・山崎製パン
リョーユーパン、弘乳舎
京まるん、丸美屋
塩山食品 など



栽培・食品コースに関する情報

— 資格取得 —

栽培
・潜水士
・一級小型船舶操縦士

食品
・食品技能検定 (1~3類)
・HACCP基本技能検定
・危険物取扱者免許 (丙種、乙種)

1年

<教科の割合>

2年

普通
教科

専門
教科

3年

54.1%

45.9%



栽培・食品コースの1日



① 1時間目 (8:50~9:40)



② 2時間目 (9:50~10:40)



③ 3時間目 (10:50~11:40)



④ 4時間目 (11:50~12:40)



⑤ 5時間目 (13:45~14:35)



⑥ 6時間目 (14:45~15:35)



⑦ 放課後 部活動 (15:50~)



⑧ 放課後 部活動 (15:50~)