

# 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!

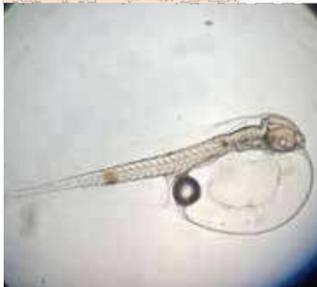


## ●現場実習



R6年度より、地元水族館と連携して実習を行います。水族館等での飼育管理やダイビング実習などを通じて生物飼育の知識や技術を身につけます。

## ●マダイの種苗生産



マダイを卵から稚魚まで育てる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、社会で活かせる力を身につけます。



松川 勇人 さん  
河浦中出身

私は現在、マダイやクルマエビだけでなく、本校初となるホンモロコ、チョウザメ養殖に挑戦しています。毎日新しい発見ばかりで楽しく学校生活を送れています。



令和5年度卒業生  
松尾 璃玖 さん  
(苓北中)  
就職先/  
合同会社 天草蝶鮫

チョウザメの養殖では、養殖水槽の清掃やキャビアの出荷に向けた準備を行っています。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。今の仕事は、天草で新しく始まった事業でそれに自分が携わって仕事を進めていくことはとてもやりがいを感じています。



堤 朋美 さん  
本渡中出身

食品系の魅力は、新商品開発です。日本の水産業の発展に貢献するために自分ができることは何かを真剣に考えています。



令和5年度卒業生  
小野 星七 さん  
(苓北中)  
就職先/  
マルハニチロ九州

自分が作った商品が実際にお店に並んでいる光景を見ると感動します。食に携わる仕事に就いたことを誇りに感じています。

## ●水産食品加工実習



魚肉練り製品や缶詰など、多種多様な水産食品を製造しています。中でも缶詰やレトルト食品を作るのは、県内でマリン校舎だけ!

## ●食品化学実験



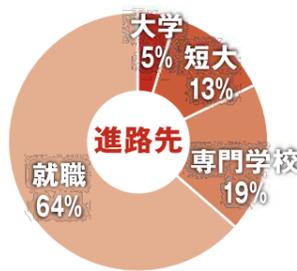
食品栄養学や衛生学などを学び、食品に関する化学的な実験も体験します。科学の視点から食品を深く学びます。

## ●新商品開発



産学官協働で新商品開発に取り組んでいます。捨てられてしまう「もったいない魚」を活用して商品を開発し、町おこしに貢献しています。

## 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、西日本養鯉  
天草海龍観光、マルハニチロ九州  
山崎製パン、リョーユーパン  
弘乳舎、京まろん、丸美屋  
塩山食品 など

### 資格取得

**栽培**  
・潜水士  
・一級小型船舶操縦士  
・栽培漁業技術検定 1級

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

特色ある学び



## 令和6年度(2024年度)入学生 カリキュラム

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1年	現代の国語	地理総合	数学Ⅰ	科学と人間生活	体育	保健	音楽Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	家庭総合	水産海洋基礎	海洋情報技術	海洋生物	食品製造	※総探	LHR															
2年	栽培 食品	言語文化	公共	数学Ⅰ	化学基礎 生物基礎 化学基礎 生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	家庭総合	課題研究	総合実習	海洋情報技術	資源増殖	食品製造	食品管理	ダイビング	船舶料理士基礎	LHR												
3年	栽培 食品	国語表現	歴史総合	数学A	体育	外国語論理・表現Ⅰ	課題研究	総合実習	資源増殖	食品製造	食品管理	海洋環境	小型船舶	水産流通	フードデザイン	特産品開発	LHR													

※総探→総合的な探究の時間 ※2・3年 上段：栽培系 下段：食品系