

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!

「食べることは、生きること」
さばく、つくる、伝える。食のスタイリストへ

— 将来の夢 —



●現場実習



地元の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を知るとともに養殖に関する知識・技術を身につけます。

●クルマエビ養殖・販売



校内の養殖設備で稚エビから育て、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。



マダイやクルマエビの養殖、ダイビング実習などここでしか学ぶことができない体験を通して海洋生物について深く学ぶことができ、楽しく充実した毎日を送っています。潜水士にも合格することができました。



魚が好きで高校へ入学し、マダイやクルマエビの養殖、ダイビング実習などを通して多くの知識と実践的な技術を身につけました。大学では水産高校の教員を目指してさらに専門的に学びながら、日々楽しい大学生活を送っています。



食品系の魅力は、新商品の開発です。地元天草で捨てられる魚の商品開発に取り組む中で、自分自身が熊本の水産業にどう貢献していけるかを考えるようになりました。



私は高校時代、地域の未利用資源を活用した商品開発に取り組み、地域の課題と向き合う貴重な経験をしました。この活動を通して、地域資源の価値や人のつながりの大切さを学び、大学ではマネジメントや地域創生について学んでいます。

●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の製造を行っています。中でも缶詰やレトルト食品を作るのは、県内でもマリン校舎だけ!

●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ています。科学的な視点から食品を深く学んでいます。

●新商品開発



産学官協働で新商品の開発に取り組んでいます。熊本で獲れるけども捨てられてしまう「もったいない魚」を活用した商品開発を行い、地域活性化に貢献しています。

卒業後の進路に関する情報



進学先

長崎大学水産学部
熊本県立大学総合管理学部
熊本県立大学環境共生学部
福山大学生命工学部
東洋食品工業短期大学
宇和島水産高校専攻科
平岡調理・製菓専門学校 など

就職先

兵殖、くまもと里海づくり協会
大森淡水、宝生水産
奄美サウスシー&マベパル
マルハニチロ九州、弘乳舎
山崎製パン、リョーユーパン
ヒライ、京まろん、丸美屋
塩山食品 など

資格取得

栽培系
・潜水士
・一級小型船舶操縦士
・栽漁業技術検定1級

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

特色ある学び



マダイの放流(栽培系)



課題研究(栽培系)



日本水産学会(食品系)



食品製造(食品系)

令和7年度(2025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	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	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