

海洋航海コース

5月8日から、熊本丸第二次航海実習が始まりました。3年海洋科学科海洋航海コースの生徒10名が6月19日まで乗船し、長崎県の富江湾や玉之浦湾、長崎港などで航海・釣獲実習に取り組んでいます。実習では、海図への航路記入や計器操作、見張り業務、揚錨・投錨作業などを行い、実践的な航海技術を学んでいます。また、釣獲実習ではキジハタやマダイなどを釣り、生徒自身で調理しました。長崎港停泊中には試験も行われ、全員が合格ラインを達成するなど、日々成長する姿が見られています。

熊本丸 2次航海



熊本丸操船中...



見張り中...



大物をゲット!

生活ボランティア部で、潮干狩りを実施しました。本活動は、有明海沿岸におけるチヌ類によるアサリの食害状況の確認を目的として、令和5年度から継続して取り組んでいる活動です。現地での体験を通して、地域の水産業や資源管理、環境保全の重要性について理解を深めました。また、熊本県立大学や八代清流高校と連携し、八代地域の農水産物を活用した肥薩おれんじ鉄道の駅弁開発にも取り組んでいます。今後も地域と連携した探究活動を進めてまいります。

駅弁開発に向け 潮干狩り

生活ボランティア部

獲ったぞー!



アサリいるかな?



アサリを観察中...



潮干狩り



栽培系

3年栽培系では、苓北町の干潟で生物調査を行いました。調査では、クルマエビの稚エビをはじめ、カニ類や貝類など多くの生物を観察することができました。生徒たちは実際に生き物に触れながら、生態や特徴について学び、干潟が多くの生物を育む大切な環境であることを実感しました。また、天草の海の豊かな自然環境に改めて驚かされるとともに、地域の海を守る大切さについて考える貴重な学習の機会となりました。

干潟で生物調査



サバ缶イメージキャラクター
天草四郎時鮭
(あまくさしろうときさほ)



サバ味付缶詰

食品系の実習において、サバ味付缶詰の製造を行いました。今回の缶詰は、しょうゆとタマネギをベースにした甘じょっぱい特製調味液を使用した、マリン校舎食品系伝統の味が特徴です。実習では、魚の下処理から充填、密封まで丁寧に作業を行い、缶詰製造技術について学びました。完成した缶詰は熟成後、秋頃から販売予定です。

食品系

さば味付缶詰



学校HP



BAMAKUSA_TAKUSHIN
Instagram



知りたい人はこちらをチェック!
マリン校舎をもっと詳しく