

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。

和田 さん
阿蘇中出身

水生生物に興味があり本校に入学しました。授業や実習だけでなく、課題研究や部活動など自分の学びにまっすぐ向き合う環境が整っています。水生生物に囲まれて、楽しく充実した学校生活を送っています。

令和7年度卒業生
宮田 さん
(西高津中(神奈川県))
進学先/長崎大学

養殖について学びたいという思いで高校に入学し、マダイやクルマエビの養殖、ダイビング実習を通して3年間専門的に学ぶことができました。大学では、さらに高度で専門的な知識を深め、水産高校の教員を目指して日々の生活を送っています。

林田 さん
苓北中出身

水産加工実習での技術習得に加え、料理人の方から調理技術を学ぶことで、食品を幅広い視点で捉えられるようになりました。熊本県の課題魚を活用した商品づくりで、水産業の課題解決に取り組めることに面白さを感じています。

令和7年度卒業生
宮本 さん
(五和中)
就職先/ファームチョイス

水草の水産物を使った加工実習で、食品製造の技術と衛生管理の重要性を学びました。現在は地元の水産加工の現場で働き、これまでの学びを活かしながら地域産業に貢献しています。

●水産食品加工実習

大きなマグロから小さなキビナゴまで多様な魚を使い、魚肉練り製品や缶詰などの水産食品を製造しています。缶詰やレトルト食品を作れるのは県内でもマリン校舎だけ!

●船舶料理士実習

実習船「熊本丸」での船舶料理実習では、船内という特殊な環境で調理技術や衛生管理を学びます。限られた設備の中で効率よく調理し、協力して食を支える力を養います。

●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。熊本で獲られるけども捨てられてしまう「もったいない魚」を活用して商品開発を行い、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

進路先

大学 7% 短大 9% 専門学校 22% 就職 62%

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
八代実業専門学校 など

就職先

熊本県 (水産振興課)
くまもと里海づくり協会
兵殖、大森淡水、大海水産
マルハニチロ九州
ファームチョイス、弘乳舎
山崎製パン、リョーユーパン
ヒライ、京まろん、苓北町役場 など

資格取得

栽培系

- ・潜水士
- ・一級小型船舶操縦士
- ・栽培漁業技術検定 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)

地域ふれあい・食堂の調理ボランティア参加(食品系)

食品管理(食品系)

令和8年度(2026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	海洋生物	食品管理	ダイビング	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