

ヒトデでジャガイモ？

4月14日(火) 海洋技術コース3年生が栗田幼稚園の子どもたちと、ジャガイモの定植を行いました。幼稚園内の畑に種イモを一つずつ丁寧に植えた後、海洋技術コースが製造した海のエコサイクル肥料「ヒトデ堆肥」を表面散布しました。定植作業後は、3密にならないよう配慮しつつ、サッカーや鬼ごっこで楽しく交流しました。子どもたちからは、「お兄さんたちとジャガイモを植えられて楽しかった。」「サッカーをしてくれてうれしかった。」などの感想が聞かれ、大変有意義な時間を過ごすことができました。



今は我慢の「みずなぎ」

新型コロナウイルス感染症に係る対応で、府立学校が一斉に臨時休業となりました。4・5月に計画されていた生徒の乗船実習は勿論中止となり、係留中の実習船「みずなぎ」もどこか寂しそうに見えます。

今回は、みずなぎ乗組員から中学生の皆さんに向けてメッセージを贈ります。

■木村 船長「海、船、魚に興味のある人、みずなぎに乗りませんか。船で待っています。」■竹岡 機関長「こ



こは、京都府唯一の水産系の高校です。今しかできないことを、この実習船みずなぎに乗船してやってみてはどうですか。船乗りの仕事は本当に楽しいです。」■山岡 一等航海士「船乗りは、大海原という大自然が舞台！さまざまな可能性に満ち溢れています！皆さんも、自分の可能性を船にぶつけてみませんか？」

○在校生からのメッセージ○

海洋資源科食品経済コース2年 清家風香(宮津中学出身)

私が小学生の頃、年に数回、海洋高校の食品経済コースの生徒が捌いた魚が使われた給食を、食品経済コースの生徒と一緒に食べる取組「交流給食」がありました。その際、「これは私たちが捌いたんだよ!」「こういうふうに捌くんだよ!!」と、生き生きと説明されている姿を見て「私もいつか、あのお姉さんたちみたいになりたい!!!」と、憧れを抱きました。また、小学5年生の時に体験学習で海洋高校に来た際、食品経済コースで天ぷら作りを体験し、「ここで勉強してみたいなあ…」というふうに思っていました。この2つの体験や思いは、海洋高校を志望するきっかけにもなりましたし、本校で学んでいく上での大きな原動力になっています。昔からの憧れを叶えるべく、食品経済コースを選択しましたが、実際にいざ現場に入ると実習をしてみると思うように行動できず、悔しい思いをすることが多々ありました。今までの先輩方はこれをこなして来られたんだと思うと尊敬の気持ちでいっぱいです。そんな私の今の目標は、小学生の頃憧れた先輩方のようになること。そして、自分がそうだったように、交流した小・中学生たちに、「お姉さんたちみたいになりたい!」と憧れて貰えるような人になることです。また、将来はコースで学ぶことを生かし、販売・サービスに関する企業に就職したいと考えています。海洋高校は夢や憧れを全力でサポートしてくれる高校です。学校生活はあいさつや服装等厳しいこともありますが、高校生のうちに習慣づけておくことで、社会に出た時、大きな武器になると思っています。



○卒業生からのメッセージ○

京丹後市消防本部

坪倉 諒 さん 平成29年度卒 (網野中学出身)

私は海洋高校卒業後、京丹後市消防本部に入庁し現在は消防隊、救助隊や救急隊として勤務しています。また管轄に海があることから、水難救助隊の一員としても活動しています。私が海洋高校を選んだ理由は、海が好きだったのでダイビングの技術を学び仕事に生かしたと思ったからです。2年次からは海洋技術コースに所属し、潜水技術や海洋土木等について勉強しました。初めてプールでダイビング実習をしたときの「水中で息ができる!」と感じた感動は、今でも鮮明に覚えています。海洋実習で魚と一緒に泳いだこともよい経験になりました。また高校在学中にはいろいろなことに積極的に挑戦しようと思い、3年間で20個以上の資格を取得し、研究発表やボランティア活動にも積極的に取り組みました。部活動ではカッター部に所属し、3年次には主将を務めさせていただきました。多くの皆様に支えられながら2度の全国優勝を経験することができ、仲間を信頼することと、最後まで諦めないことの大切さを学びました。海が好きで新しいことをしてみたい!仲間と楽しく部活動がしたい!有意義な3年間にしたい!という方には海洋高校をおすすめします。実習、部活動だけでなく、進路なども先生方が全力で応援してくれます。海洋高校で新しいことに挑戦して自分の可能性を広げてみてください。



海洋グルメ<ヤナギ西京焼き>

小室貴稔さん(橋立中学出身)、栗山悠哉さん(西宇治中学出身)が出演し、審査員特別賞を受賞しました。その時の御膳の一品になっています。コンテスト応募作のため、漬け込み時間が短く設定しており、手軽にできる一品に仕上がっています。京都府のプライドフィッシュ「京鱈」としてのサワラ、その幼魚であるヤナギを地元のみかんの風味で仕上げた逸品です。

○材料(4人分)○

サゴシ(サワラの幼魚) 1匹 西京味噌 200g
由良産みかん 1/2個 粗塩 適量

○作り方○

- 1 サゴシを三枚におろし、血合いを丁寧に拭き取る。
- 2 切り口が大きくなるように、斜めに切り分ける。
- 3 2をバットに並べ、高い位置から粗塩をふりかける。
- 4 水分が下りるようにバットを斜めにして15分おく。
- 5 よく洗ったみかんの外果皮を細かく刻む。
- 6 西京味噌に5を合わせ、しっかりと混ぜ香りを移す。
- 7 4の水分と塩をよく拭き取り、6で包む。
- 8 ぴったりラップをして、15分おく。
- 9 軽く味噌を落とし、アルミホイルで包み、オーブントースターで20分焼く。
- 10 パーナーで香ばしい香りがするまで表面を炙る。



今月のおすすめ本～図書室から～

『どんな時でも人は笑顔になれる』

渡辺和子 著 PHP 研究所

たった一度の人生をいかに生きるかなど、著者が遺した最後の言葉が書かれています。考え方が変わり、生きる指針、人生のヒントになる本です。少し辛くなった時にでも読んでみてください。本が苦手な人も読みやすい本となっているので、皆さんにお勧めできます。あなたの印象に残った言葉はどれですか? 吉岡未来(栗田中学出身)

『どうして海の仕事は大事なの?』

「海のしごと」編集委員会 編 成山堂書店

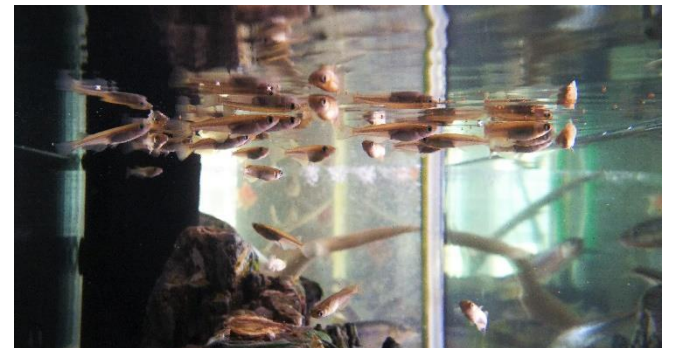
日本の海に関わる仕事と、それが持つ重要さを知ることができる本です。「海のしごと」と一口に言っても、船に乗ったり船を造ったりなど多くの業種があります。この本は、海に関連したさまざまな職業をそれに従事する人へのインタビューと写真を交えて、わかりやすく記しています。「海のしごと」とそれを目指すための学校の紹介などもあり、海事産業を進路に考えている人にお勧めです。

釘宮 将(奈良市立富雄南中学出身)

今月の1枚～マリンバイオ部～

マリンバイオ部では玄関「魚魚わ〜んど」において、栗田地域で採集したメダカを展示しています。

メダカは開発による生息環境の悪化と破壊、外来種による食害と生息域の占領により全国で絶滅の危機にあります。また、稀少になったために乱獲が行われ、絶滅に拍車をかけています。さらに、メダカは地域によってわずかに遺伝子が異なるため「地域のメダカ」が存在します。絶滅を防ごうと生息地以外からメダカを持ち込んだり、カラーメダカの放流によって遺伝子汚染や遺伝子攪乱が起こったりと、地域在来のメダカが激減しています。このため、安易な放流を行ってはならないのです。野生種が生息する栗田地域には、生息地として大変重要な環境が残っていると考えられます。日本各地で絶滅が起こっている中、地域のメダカが存在するという事は大変素晴らしいことです。マリンバイオ部では栗田地域のメダカの繁殖・保護に取り組んでいます。



(栗田地域のメダカ)

校長室より

コロナ禍-教師生活38年目となりますが、こんなことは初めてです。オンライン学習にも優れた点はたくさんありますが、場所と時間を共有しなければ伝わらないこともあります。とりわけ、水産など実習が多い教科・科目は、「してみせてやらせてみせて…」教えることが大切です。

全国高校総体の中止など、生徒たちが目標としてきた多くのことが失われていくことに胸が痛みますが、希望を持ち続け、たとえ小さなことでも積み重ねてほしいと思います。視野を広くし、普段は見過ごしがちなことにも目を向け、成長の糧とするとともに、お互いの良さを認め合い、社会的な距離をとりつつも、関係を深めてほしいと願っています。