

トラフグの歯切りって？

7月30日(木)、2年栽培環境コース18名が、初めてのトラフグ歯切り実習を行いました。トラフグはストレスや空腹によって噛み合いを起こし、尾鰭や魚体が損傷します。また、その傷が原因で病気になり、品質が低下します。そのため、定期的に歯切りを行います。海洋高校のトラフグを楽しみにしているお客様のために、大切な商品を取り扱っているという気持ちで丁寧に作業を行いました。



トラフグにストレスを与えないように手早く作業します。

小型船舶の免許って？

8月7日(金)～9日(日)、栗田地区公民館及び本校棧橋・栗田湾を会場として、二級小型船舶操縦士学科試験及び実技試験が行われ、本校2・3年生36名が受験しました。結果は35名が総合合格(身体検査、学科・実技試験の全てに合格)となり、後日、二級小型船舶操縦免許証(18歳未満限定)が交付されました。ちなみに、学科試験の内容は本校1年次の科目「小型船舶」(2単位)で1年間かけて学習しています。また、実技試験対策として、試験艇となる小型実習船「むそう」を用いて、本校教員が6日間かけて実技講習(3名ずつ2時間2回)を行いました。また、この資格にかかる費用は(生徒1人あたり)合計で約4万円となりますが、一般のボート免許教室と比べるとかなり安くなっています。



本校小型実習船「むそう」を利用し実技試験を行います。

ダイビングのライセンスって？

救助！！海洋技術コースでは、ダイビングの上級ライセンス取得に向けて、緊急時の対応を学んでいます。今回は自力でのエキジット(海から上がること)が不可能なダイバーを、安全かつ迅速に救出する実習です。海での人命救助は、多くの危険を伴います。現場の状況によっては、救助するものにも危険が及ぶ可能性があることを考えなければなりません。的確な行動が求められる実習は緊張感が漂います。皆さんも、海洋技術コースで、海のスペシャリストを目指しませんか。



水中施工実習室(潜水プール)で、緊急時の対応を学びました。

○在校生からのメッセージ

海洋科学科 2年 大江 裕介(栗田中学出身)

海洋高校に対してどんなイメージを持っていますか。「専門高校だから進路が限られてしまう」「水産の専門の大学にしか進学できないのではないか」と思っていますか。実際、僕も入学するまではそう思っていました。しかし、そんなことはありません。むしろ、具体的に夢がないという人に海洋高校をお勧めします。なぜなら、海洋高校では、専門教科だけでなく、普通教科もしっかりと学べ、さらに資格もたくさん取れる等進路に役立つ多くの要素があるからです。もちろん、普通科の学校に行けば、普通教科の学力が身に付いて良い大学に行けるかもしれません。しかし、具体的に進路が決まっていなかった状態でも、とりあえず普通科に進むのなら、海洋高校に来て、進路を決めた方がよい進路に進めると思えます。海洋高校では、先生方とともに自分に合った進路を見つけることができます。学力を上げて進路を広げるだけでなく、資格、部活動、専門教科など海洋だけの強みをたくさん持っているため、たくさんの進路からよい進路を見つけてほしいです。



○卒業生からのメッセージ

京都府公立学校 事務職員 藤原 甲那 さん 平成30年度卒(江陽中学出身)

私は、幼い頃から海が好きで、専門的な勉強がしたいと思い、海洋高校に進学を決めました。そして、現在は、京都府公立学校職員として、福知山市の高等学校で勤務しています。中学校の時から勉強や自分に対する自信がなく、毎日「将来不安」だと考えていました。しかし、海洋高校入学後は、海洋科学科に進み、研究発表や実習を通して、社会に活かせる力を身に付けることができました。勉強面でも苦手な科目に挑戦し、今では、得意科目になったものもあります。生徒1人ひとりに真剣に向き合い、力を伸ばしてくださった先生方には感謝しています。中学生のみなさんも、海洋高校で自分自身を変え、新しいことに挑戦してみてください。



海洋グルメ<シャークハンバーガー>

令和2年度、「第20回シーフード料理コンクール」に出品し、応募総数2,560作品(うち「プロを目指す学生部門」1,498作品)の中で準優勝となる「水産庁長官賞」を受賞した作品です。当時の食品経済コースの3年生原美咲さん(栗田中学出身)が考案しました。審査員の服部学園理事長 服部幸應先生や東京海洋大学名誉博士さかなクン先生からも高い評価をいただいた逸品です。



さかなクン先生の講演も聴くことができました。

○材料(2人分)

強力粉 120g ドライイースト 2g 塩コショウ 4g 卵 0.8個
ファットスプレッド 18g オリーブの実 24g オリーブの葉 24g
玉ねぎ 0.2個 レタス 40g サメ 80g 魚のミンチ 100g マヨネーズ 24g ケチャップ 24g 砂糖 6g レモン 0.1個

○作り方

<パンズ>

- 1 水100ccに砂糖を入れ、電子レンジ600Wで30秒加熱する。
- 2 ポウルに強力粉とイースト菌を合わせ、1を入れながら混ぜる。
- 3 2に軽く溶いた卵とファットスプレッドを加え、捏ねる。
- 4 さらに、すり潰したオリーブの葉を加え、捏ねる。
- 5 生地を6分割して成形し、卵をかけて塗る。
- 6 オープン180度で約20分焼き、上下半分に分ける。

<パティ>

- 1 サメをミンチになるまでたたき、他の魚のミンチと玉ねぎのみじん切りを合わせる。
- 2 塩コショウ、レモン果汁で味を調え、よく捏ねる。
- 3 手で丸く成形し、熱したフライパンに油をひき、焼き目がつくまで焼く。

<仕上げ>

- 1 オリーブの実を刻み、マヨネーズと合わせる。みじん切りのタマネギとケチャップを合わせる。
- 2 パンズ、パティ、ソースをお好みで挟む。

今月のおすすめ本～図書室から～

『リアルフェイス』

知念 実希人 著 実業之日本社文庫

私が「本って面白い」と思うきっかけになったのがこの本でした。ある天才美容外科医が世間を揺るがす大事件の共犯ではないかと疑われる物語です。天才美容外科医の正体は何か、事件に何が隠されているのか、一気に読みたくなる本です。口は悪いですが腕のいい外科医の会話が面白く、中高生でも読みやすいミステリー小説です。

中村 彩優姫(青葉中学出身)

『日本魚類館』 中坊 徹次 著 小学館

この本では、魚のありのままの姿を知ることができる。魚はさまざまな所で生活している。生活場所が異なれば、形の特徴も異なる。生態に応じて、魚はさまざまな形を見せてくれるのだ。その繊細な構造は進化の結果であり、それが精密な写真で表現されている。ぜひとも魚の進化を感じていただきたい1冊になっている。知識は発見の道具。本書によって「知る」ことを楽しんでいただき、魚の世界で新しい世界を発見してほしい。

中西 慶吾(檀原市立畝傍中学出身)

今月の1枚<マリンバイオ部>

現在、テナガエビの種苗生産を行っており、今年も完全養殖に成功しました。しかし、作業工程が多く、生産量にも課題があり、養殖技術に関しては未知の状況です。ですが、部員たちは自ら考え、実験を繰り返し、飼育データを収集して技術の確立に向けて日々取り組んでいます。誰もやってない難しいテナガエビ生産に、楽しく挑戦しています。



仔エビを選別しています。



選別した仔エビです。(浮遊幼生<ゾエア>)

校長室より

8月初旬に開催した学校説明会には、大勢の中学生と保護者の皆様に参加していただきました。大変暑い中、またコロナ対策のためいろいろなことに協力していただき、本当にありがとうございました。

本校の学校説明会の特色は、生徒が前に出て魅力をPRするところにあります。昼休みに実施した「在校生交流コーナー」では、各学科・コースの生徒たちが懸命に自分たちの学びの中味を伝えようとしていました。ポスターを作ってきたり、ダイビングの器材を身に付けてもらったり、六分儀の使い方を解説したり、さまざまな工夫をしながら熱く語りかけていました。

10月3日(土)、12月5日(土)にも学校説明会を計画しているので、どうぞ何度でも足を運んでください。そのたびに新しい出会いと発見があるはずです。海洋高校での多彩な学びは高校生活を充実させ、大きな成長をもたらしてくれます。