

プロフェッショナル・アムズ

平成19年6月30日

第3号



学力向上フロンティア校

京都府立海洋高等学校

校長 井上泰夫

〒626-0074 宮津市字上司 1567-1

Tel:0772-25-0331 Fax:0772-25-0332

URL:<http://www1.kyoto-be.ne.jp/kaiyou-hs>

6月 フロンティア事業本格稼働！！

研究活動

トリガイ調理法を板前さんより伝授！そして市民に振る舞った！！



1年前海洋科学科の先輩が育成を開始し、調査研究を重ねたトリガイは、今年ひとつの形に

なりました。天橋立府中観光協会が主催する、「丹後とり貝」を観光客の方へ振る舞うイベントに海洋高校の大きく育った「トリガイ」も参加したのです。この取組は、今後「丹後とり貝」をブランド化する事業に、海洋高校が参画できる道を開いたと言えます。また、このイベントに参加するため、事前準備として、加工法を宮津市の「茶六本館」板前 茶谷 哲氏及び「鳥喜」板前 別所羊一氏に伝授していただきました。旨味を引き出す方法を、いくつかの比較実験により、確認することができました。この様子は、6月16日(土)・17日(日)付け産経新聞・読売新聞にそれぞれ掲載されています。

生産・販売

「海洋ブランド」の製品を、遂に生徒自らがアンテナショップで販売！！



自分たちが作った製品を、直接お客様に届ける、出張販売を実施しました。製造から販売・収支決算まで体験し、市場調査も行うことにより、お客様のニーズに合った新たな製品作りにつなげていくという取組をとおして、生きた職業体験を積むことができます。プロ意識を持たざるを得ない状況が

自然に生まれる、厳しいがやり甲斐のある実習です！！

6月17日(日)付毎日新聞に掲載。



チャレンジショップ

「アンテナショップ」だけでなく、「チャレンジショップ」にも挑戦！！



若狭高浜駅の店「Copan」で6月20日(木)・21日(金)本校海洋資源科食品経済コースの生徒24人が腕を振りました。そのお店は駅舎の2階にあり、高浜町観光協会がシェフを募集し、プロ・アマ問わず登録でき、定額料金(800円)で和洋様々なメニューを提供することができます。旅館経営者が作る「山菜料理」や調理師専門学校が提供する「薬膳料理」、アトピー-性皮膚炎の子供を持つ主婦の「卵と牛乳を使わない料理」等がある中で、本校は「海藻カレー(わかめ入りナンと寒天デザート付き)」、「海藻佃煮」で勝負しました。また、「コミュニティー・キッチン・クローバー」で

は、航海船舶コースの生徒が研究・生産してきた海洋深層塩を使ったピザパンを販売しました。6月20日(水)付け朝日新聞、6月22日付け福井県民新聞・中日新聞・福井新聞に掲載されました。また、福井テレビでも放映していただきました。

君も、生きた職業観を学ぼう！！！！

- ・ 大学や研究機関などとの連携をとおして、大学レベルの研究を行い、より高度な授業を実現します。
- ・ 国公立大学進学への道がより広がります。

《各学科コースの研究テーマ》

トリガイの育成 若狭湾の海洋環境 港湾や漁場の環境

トラフグ等の養殖技術向上 水産物の旨味成分の分析

その2 アンテナショップで実習製品を販売し、 より社会性を培います！

- ・「海洋ブランド」の新製品を積極的に開発します。
- ・アンテナショップを出店し、販売戦略の企画立案・販売実習を行うことで、社会の厳しさや、社会参加の喜びを実感し、職業人としての資質を磨きます。

《生産販売例》

日本海各層から採取した海水から製造した塩 金魚 鮮魚
トリガイ 養殖魚 トラフグへの挑戦 New 新巻鮭

その3 より高度な、より多種多様な 資格の取得が可能になります！

- ・従来の資格に加え、より高度な資格取得を目指し、全校をあげて教育長表彰を目指します。
- ・資格年間取得計画のコース化により、すべての生徒に効率的な資格取得が可能になります。

《モデルプラン》

スペシャルコース:ハイレベルな資格 標準コース:資格総数7個以上
基礎力アップコース:漢字や英語の各検定

《可能な取得資格》

海技士4級 気象予報士 潜水土 小型船舶 栽培漁業検定
食品技能検定 海上特殊無線 ワープロ検定 2級ボイラー技士

君も、プロフェッショナル・アイズ(職業人の視点)
を武器に夢をかなえよう！