

学科・コースだより No. 2の1(科学・船舶・食品) 平成20年6月発行

〒626-0074 京都府宮津市上司1567-1

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

校長 井上 泰夫

TEL : 0772-25-0331 FAX : 0772-25-0332

6月9日(月)～20日(金)の10日間、3年生全学科・コースで集中実習が実施されました。関連進路につなげる専門施設の見学や実習が計画されました。学科・コースだよりNo. 2の1では、海洋科学科、航海船舶コース、食品経済コースの実習の一部を紹介します。

海洋科学科

大学進学を目指す学科です。限りなく普通科に近いカリキュラムとなっています。

海洋科学科では「京都府の漁業を活性化するにはどのような取組をすればよいか。」「未利用資源をどのように活用するか。」という大きな研究テーマを掲げ、これらの研究を通じて、大学に進学し、その後に対応する力を身に付けるために、10日間の実習に取り組みました。

水分定量実験

食品や厨芥に含まれる水分を測定しました。魚類(マダイ・トビウオ)、畜産(鶏肉)、野菜(ジャガイモ、ハクサイ)について測定しましたが、すべて70%以上の水分を含んでおり、予想以上に多いことがわかりました。

同時に、電子天秤や電気定温乾燥機、デシケーターなどの器具の扱い方を学びました。



宮津市清掃工場

リサイクルセンター見学

ゴミ処理の現状や課題について講義を受け、リサイクルセンターを見学させていただきました。水分の多い生ゴミを燃やすためには化石燃料が必要であること、宮津市における二酸化炭素の排出量などを学びました。



刺網漁業実習・漁業士交流会

京都府漁業士会の御協力により、舞鶴市竜宮浜周辺で刺網漁業実習を行いました。

漁業士の方の指導の下、カワハギや小型のマダイなどが漁獲できました。漁獲物は未利用水産物活用の研究材料としていただきました。意見交流会では、漁業の魅力や課題などについて語っていただきました。



未利用水産物活用実習

刺網漁業実習でいただいた漁獲物や、4月の底曳網実習で漁獲し、冷凍保管してあったサメ類やニギスなどを用いて、食品製造の実習を行いました。その結果をまとめて、学習・研究成果中間発表会で発表することができました。



滋賀県立大学 環境科学部 訪問

三田村教授より、大学の概要や琵琶湖の環境や人と生物の共存などについての講義を受けました。

近畿大学 農学部 訪問

宮下教授より、マグロの完全養殖についての講義を受けました。本校卒業生との懇談も参考になりました。



専門研究施設見学



神戸市立須磨水族園

バックヤード見学では、飼育員の方から、業務内容の紹介をしていただき、水族館でも水生生物の生態や餌の研究を本格的に行っていることを知りました。



滋賀県醒井養鱒場

ニジマス養殖についての講義を受けました。所狭しと養殖されるマス類に圧倒されました。バイオテクノロジー技術が不可欠で、品種改良が進んでいることなどを学びました。



京都府立海洋センター

京都府の海洋環境と、海洋生物との関係、ホンダワラの種苗生産、トリガイの種苗生産などについて説明をしていただきました。



(独)水産総合研究センター

宮津栽培漁業センター

国レベルで推進されている栽培漁業の現状や今後の展望、アカアマダイを中心とする魚類育成施設の見学などをお世話になりました。

航海船舶コース

船舶職員(海技士(航海))になるための学習をするコースです。

6月9日(月)~19日(木)の10日間、実習船「みずなぎ」に乗船して、ナホトカ(ロシア)へ向けて、国際航海実習を行いました。今年は航海当直以外に海洋観測、イカ釣りにも取り組みました。航海実習を終えた生徒達は、自信と誇りに満ち溢れていました。



- 6月 9日(月) 本校棧橋出航
- 11日(水) ナホトカ(ロシア)入港
市役所、マリンカレッジ訪問
- 13日(金) ナホトカ出港
- 15日(日) 新潟入港
- 16日(月) 日本海区水産研究所訪問
- 17日(火) 水族館見学、新潟出港
イカ釣り(大和堆)
- 19日(木) 本校棧橋帰港



保護者や後輩に見守られて出航しました。



航海当直(ワッチ)は、夜中でも交代で行います。



六分儀を使って太陽高度の測定の練習を行いました。



ナホトカ市役所を表敬訪問し、記念品を交換しました。



マリンカレッジの生徒を「みずなぎ」に招待して、ロシア語や英語で交流しました。



日本海区水産研究所では、日本海の海洋環境について講義を受けました。

食品経済コース

食品の製造や安全管理、情報処理技術を活用した流通を学ぶコースです。

三重大学と連携

新製品開発のために、海藻(ホンダワラ)の色素分析をしました。漁業士の稲岡様から海藻加工法を教えていただき、商品開発に活かしました。



企業見学

大阪中央卸売市場本場やキューピー(株)を訪問し、衛生観念を身につけるとともに、進路開拓につなげました。



観光漁獲調査

京都府漁業士会の松尾様の依頼で、琴引浜に行きました。また、ワカメ、モズク、イソギンチャク等を探取し、商品開発の材料を集めました。



海藻入り

レトルトカレー完成

三重大学や琴引浜での調査結果を活かして、念願の新製品を製造しました。9月の学校祭で販売する予定です。



高高連携

京都府立北桑田高校から購入したカマボコ板でカマボコを作りました。ほのかにスギの香りがする上品なかまぼこができあがりました。



