

学科・コースだより No.2の2 (栽培・技術) 平成20年7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2では、栽培環境コースと海洋技術コースの実習の一部を紹介します。

栽培環境コース

魚介類についての知識や飼育技術について学習するコースです。

6月10日(火)～6月13日(金)の4日間、インターンシップを実施しました。特に安全面に注意し、貴重な体験ができました。進路決定を目前に控え、学校での学習が実社会でどのように活かされているか、働くことの意義など、多くのことを学ぶことができました。

京都府栽培漁業センター

サザエ稚貝の選別やサザエ稚貝育成のための波板の準備をしました。



京都府漁業協同組合連合会舞鶴本所・宮津支所

水揚げされた魚や丹後とり貝を箱詰めする出荷作業に従事しました。



2週目は、本校の施設・設備を用いて、トラフグの歯きり実習、イカ釣り実習、水生生物調査を行いました。

トラフグの飼育・管理実習 (歯切り)

5月に近畿大学から購入したトラフグはすでに体長5cmほどに成長しています。

フグ類は歯が鋭く、養殖では他のフグの尾びれなどを噛み切ってしまうため、2回の歯切りを行う必要があります。今回はその1回目の歯切りを実施しました。



イカ釣り実習

実習船「かいよう」に乗船し、夕方6時から翌朝4時まで徹夜でイカを釣り続けました。今回の釣果は80杯と少なかったですが、良い経験ができました。



大雲川の水生生物調査

栗田湾に注ぐ大雲川の水生生物調査を行いました。指標生物となる水生昆虫を採集し、川が汚染されているかどうかを調べた結果、大雲川は美しい川であることがわかりました。



海洋技術コース

海洋構造物の設計・施工を学び、マリンエンジニアを目指すコースです。

資格取得や潜水技術を生かした実習や、昨年度からの継続している研究を行いました。

琴引浜潜水調査

潜水による水中生物の調査を行いました。身近な海の海洋環境を実際に目で見て学ぶとともに、一定時間内における潜水漁獲効果についてのデータをとりました。

琴引浜の海は透明度はもちろん、海浜部も含めた環境が素晴らしく、地元の人達の努力によって保全されていることを実感しました。



阿蘇海潜水調査

貝類の大量死、ヒトデ発生状況等の海洋環境の現状を目視するとともに、アサリ漁の弊害となるヒトデを駆除することで漁場環境の改善を図ります。溝尻漁業協同組合の皆様にご協力いただき、今回の取組を実現することができました。

素潜りで、多い人は網袋一杯ものヒトデを獲ることができました。生徒18名合計で約112kgの大収穫となりました。



峰山高校弥栄分校 訪問

昨年度からの継続研究「ヒトデの堆肥化」について、取り組みました。ヒトデから作った堆肥は野菜の肥料や除草剤等として期待されています。峰山高校弥栄分校では、本校で作ったヒトデ堆肥を使って大規模に野菜を栽培していただいているので、その状況を見せていただきました。

阿蘇海潜水調査で駆除したヒトデも、堆肥化させます。



玉掛技能講習・トンボ製作

(株)志摩機械様の御協力を得て、玉掛技能講習を受講しました。座学と実技の両面から専門的な技能を学びました。

また、「アーク溶接」の技術を、実際の「もの作り」に生かすために、グラウンド整備用の「トンボ」を鋼材の切断から面取り、仮止め、溶接、塗装まで一連の工程をすべて自分たちで行い、完成させました。近隣の中学校への寄贈を予定しています。



(感想文より)

食品経済コースの生徒より

2年生の時は5日間しかなかった集中実習が、今年は10日間になっているので、集中実習が始まるのが、とても楽しみでした。また、三重、大阪への泊まりの予定も入っていたので、新鮮な気持ちで実習に取り組めると思いました。

今回の集中実習は、2週間という期間で磯採集、小学生とのてんぷら作り、北桑田高校から購入した板を使ったカマボコ作り、海藻加工など、いろいろな事を体験しました。

(中略)

網野町にある琴引浜に行き、漁業士の方にいろいろと教えていただきながら、もずくや、ワカメ、イソギンチャクなどを採集しました。長靴、ビーチサンダル、マリンブーツの3種類の履物のグループに分かれて、採集しました。私は、マリンブーツで行い、海の近くに住んでいるということもあり、たくさん採ることができました。久しぶりに海に入ったのと、1日中海にいたので、とても疲れしました。

次の日、琴引浜で採ってきたホンダワラを使って、佃煮を作りました。また、もずく酢は、店に売っているのとは違い、とても新鮮でおいしかったです。最終日にはホンダワラのカレーを作りました。このカレーはレトルトにして、売るそうです。作業は思っていたよりも早く終わり、たくさんのレトルトカレーができました。カレーをレトルト容器に入れるのは、大変でしたが、頑張りました。

また、研究発表も印象に残っています。聞き手の立場になってプレゼン内容を考えたり、わかりやすく説明を増やしたり、いろいろな工夫がいることも実感できました。私たちは、プレゼンの見た目にもこだわっていたので、自分たちの納得いくものができて本当によかったと思います。

2週間という期間は、初めは長いと思っていました。しかし、実際始めると1日1日が早く終わり、あっという間に終わったような気がします。いろいろな体験をして、これからの実習に生かせることが多かったです。ホンダワラの研究は、これからの商品開発につなげることができると思います。



海洋科学科の生徒より

今回の集中実習は、水産についての専門的な学習をすることができました。実際に体験することで、通常の授業の内容をさらに深く掘り進めていくことができた10日間でした。

1日目の「水分含量の測定」、2日目の「刺し網実習」、3日・4日・6日目の、「校外実習」、その他、研究発表会に向けてのパワーポイントの作成、最終日の研究発表会。この10日間で学んだことは、初めてのことばかりで毎日が、驚きと発見の連続でした。その中で、学んだことをメモしたり、それに対する疑問に思ったことを調べたりなど、さらに多くのことを学ぶことができました。



一番のメインである研究発表会では、自分たちで決めたテーマで、研究を計画的に進め、そこで出た成果を発表することができてよかったです。前日まで納得のいくものに仕上げるために遅くまで残ってパワーポイントづくりをしたものの、本番では緊張でうまく伝えられない部分もありましたが、その失敗や、反省点も、私を成長させるものになりました。

今回の実習で学んだことは、水産の勉強のほかにも役立つ部分があるので、これからの学習や進路につなげていきこの10日間の集中実習が「充実していた。」や、「楽しかった。」ということだけで終わらせることのないようにしたいと思います。