

# 学科・コースだより

No.3

平成20年10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

9月10日(水)~12日(金)の3日間、2年生全学科・コースで集中実習が実施され、改良底曳網を用いた底曳網漁業実習や、漁業士交流会、資格取得へ向けての実習が行われました。販売分析のための「めんたいフランスパン」と「てんぷら」の校内販売も、本校生徒にも大盛況でした！

## 感想文より

### (航海船舶コース)

今回の集中実習は、私たちにとって初めての底曳網漁業実習でした。私は前回の乗船実習ですっと船に酔っていて沢山の人に迷惑をかけたから、「沢山魚が獲れるか」より「船に酔わずに作業できるか」が一番不安でしたが、一回も酔いませんでした。みんなと一緒に作業・ワッチ・食事ができて嬉しかったし、やる気も出ました。



私は底曳網の作業の時、「こういう仕事に就いている人もいるんだ」ということだけを考えて頑張りました。その中で指示されてから動くのでは遅いこと、みんなが作業している時しんどいからといって少しでも休むと大きな迷惑になり、常に周りを見ていなければならないなど、本当に沢山のことを学びました。それに今回の実習は本当に休む時間も無く忙しかったから、仕事を続ける厳しさも知ることができたと思います。

他にも船員さんと喋ったりする時は敬語を使うので、普段から意識しようとする気持ちも高まりました。前回の用船実習より学べたことが沢山あったので良かったと思います。

### (食品経済コース)



今回の集中実習を終えて、私は多くのことを学ぶことができたと思います。最初は、実習内容がジャム製造や販売実習(パン・テンプラ)ということで自分が、販売実習をやり遂げられるかとても心配でした。

実際に実習が始まり、私は製パンを担当することになりました。パンの製造をする中で、私はパン作りが初めてで、作り方や成型の方法など難しい工程が多く製パンのコツを学ぶことができた良かったです。また、パンと一緒に販売したテンプラは、販売するため大量に製造しなければいけないので、あまり使ったことのない機械を扱うのが難しく、商品の大量生産の大変さを実感しました。

でも、消費者からの目線で考えるとジャムも一緒に販売すればよかったなと思い、販売の難しさも学べました。

将来私は、食品に関係する仕事に就きたいと思っているので、製造者を体感することができとても良かったです。

# 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9月18日(木)からと9月25日(木)からの2日間、底曳網漁業実習、定置網漁業実習や京都府漁業士会の方との意見交換を行いました。底曳網漁業実習では漁獲物の調査も行うため、船内生活指導の他に、漁獲物の測定方法(パンチング)について事前学習を行いました。

## 事前学習

実習に向けて、京都府立海洋センター職員の方から環境と資源に優しい底曳網についての講義や、船上で漁獲物の調査がスムーズに行なえるように、魚体測定の練習を行いました。



## 漁業実習

船酔いをする生徒もいましたが、全員が手際良く魚体測定を行うことができ、事前にパンチング練習をした成果を発揮できました。

定置網漁業実習では、マカジキが漁獲されたり、ジンベイザメが掛かっていたり、珍しいものを見ることができました！多くの魚種を漁獲することができたので、荷捌き実習も1時間以上かかりました。



## 意見交流会

漁業士の方との意見交流会では、原油価格の高騰や地球温暖化の影響など、水産業を取り巻く現状を知ることができました。また、漁業士という職業の魅力について詳しく語っていただきました。





# 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。

## 資源調査

実習船「みずなぎ」に乗船して、航海当直(ワッチ)や出入港作業をとおして、航海・運用に関する実践的な学習をしました。

また資源調査のため、京都府海洋センターの改良底曳網の試験操業を行ないました。改良網は必要な魚を漁獲し、稚魚やヒトデ類を逃がすように工夫されています。

天候に恵まれ、船酔いする生徒もほとんどなく実習に取り組むことができました。

目的地: 日本海経ヶ岬沖漁場

寄港地: 伊根漁港  
宮津漁港



## 航海当直

水深230mより海洋深層水を採取しました。採取した深層水は外部機関に成分調査を依頼し、今後の実習での利用を考えています。



## 底曳網漁業実習(改良網)

京都府立海洋センターと本校との共同開発の改良網を使用するため、漁獲されたものすべての名前を検索し、尾数・重量・大きさを計測し、記録しました。



## 海洋市場

漁獲された漁獲物を選別し、宮津漁連に出荷しました。一部は学校に持って帰り、翌朝(13日土曜日)に海洋市場を開き地元の方に買っていただきました。

# 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。

## 9月10日(水) Cカードライセンス講習1日目



潜水機材のセッティングから、バディチェック、エントリー方法、入水前の基本的事項を繰り返し練習し、プールでの実習を開始。レギュレーターで呼吸することに慣れ、1.2mで安定した姿勢を取ることができるようになりました。

### 生徒の感想

機材のセッティングのとき、バディチェックをおろそかにすると、空気が漏れていたり、命に関わってくるので、一人一人責任感をもって行動しないとイケないと思いました。

## 9月11日(木) Cカードライセンス講習2日目



機材セッティングに慣れ、ジャイアントストライドエントリーに挑戦。エントリー後の浮力確保とバディとの確実なサイン(コミュニケーション)が重要です。水深10mまで潜降、午後からは栈橋前で海洋実習に取り組みました。

### 生徒の感想

海洋栈橋は、すごく濁っていて、バディとちょっと離れるだけで、本当に人の姿が見えなくなるので、焦ってしまうこともありました。水中にいるときに、熱帯魚が大量にいたのにはびっくりでした。

## 9月12日(金) Cカードライセンス講習3日目



最終日の海洋実習は、体力を消耗させず、安定して長時間潜るための中性浮カトレーニングが中心。集中して頑張る生徒達の技術は確実に向上し、バディを積極的に支援することが出来るようになりました。また、ソラスメダイやカマス、マアジの群れを観察できました。

### 生徒の感想

この三日間の実習はしんどかったですが、技術が身に付き、向上心を持つなど、たくさんの事が勉強になりました。この3日間で付いた技術はしっかり覚えておきたいです。



# 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。

栽培環境コースでは、9月11日(木)に小学生と栽培棟で育成しているヒラメの放流や、顕微鏡の使い方を指導しプランクトンの観察も行いました。



## 分槽作業

栽培実習棟で飼育しているトラフグの測定や、小学生とのヒラメ放流に向けての選別作業を行いました。また、成長したヒラメの稚魚が共食いしないように、大きさ別に水槽に分ける分槽作業や、棧橋では餌を変えることによって、アジの肉質が変化するかを実験するためのアジの捕獲や、イワガキの種苗実習を行いました。



## 小中高連携

栽培棟で飼育している親ヒラメが産卵した卵を育て、8cmほどの大きさになったヒラメの稚魚を、小学生と一緒に海洋高校横の砂浜から放流をしている様子です。栽培実習室では、小学生に顕微鏡の使い方を教えてプランクトンを観察することで、海洋中の生態系を支えているプランクトンの存在を確認しました。



## 栽培漁業技術検定対策

毎日休み時間にも当番制で餌やりを行っている、ヒラメ、トラフグ、アジなどの飼育魚のデータ管理などの作業実習のほかに、全員が栽培漁業技術検定に合格できるように一生懸命勉強しました。

# 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。

## 1日目 9月10日(水) 生産実習



京丹後市弥栄町で採れたブルーベリーをジャムにしました。地元産のブルーベリージャムの製造は本校で初の取組です！  
また、午後は、12日に販売する「めんたいフランス」の試作を行いました。

## 2日目 9月11日(木) 生産実習



12日の販売にむけての「てんぷら」を作りました。前年度の反省を活かし、「販売当日に再加熱」することを前提に丁寧な作業を行いました。作業途中、道具が壊れるなどのトラブルがありましたが、「海洋高校の100年の味を絶対に落とさない！！」をキーワードに1日がんばりました。

## 3日目 9月12日(金) 販売実習



本校初である生徒向けの販売実習を行いました。「めんたいフランス」が大変好評で、96本をわずか8分で売り切りました！  
販売分析を行い、冬の発表会で発表する予定です。