

## 「オンリーワンスクール新潟未来プロジェクト」

同プロジェクトは、「キャリア教育の充実を図ることにより、特色ある学校づくりを一層推進し、『ふるさとへの愛着と誇りを胸に、粘り強く挑戦し未来を切り拓く、たくましい人づくり』を目指す」ことをねらいとしている。選定された同プロジェクト実施校は、「地域の産業と結びついた活動」「地域と学校の連携強化」「地域活性化の拠点」の3つの視点で、新潟の未来を支える基盤づくりのため、地域密着型の活動を通して、地元への定着を促進し、地域の発展に貢献する人材育成を展開する。

本校は、「地域振興の中核を担う水産・漁業経営を創造する水産専門人材の育成」がテーマである。

平成26年11月に公布・施行された「まち・ひと・しごと創生法」では、それぞれの地域で住みよい環境を確保して、将来にわたって活力ある日本社会を維持していくことが目的のひとつとされている。しかし、当地域の水産業に目を向けてみると、資源はあるものの、担い手の高齢化や人口減少により、その水産業を維持していくことが難しくなっているという現実がある。

そこで、本校においては、地域が直面する諸課題を研究し、またその解決のための方法を実践することにより地域の活性化に貢献すること、そしてその活動を通して地域で活躍できる水産専門人材を育成することを目的とした。

## <資源育成コース>

### チョウザメ養殖の企業化

平成27年7月7日(火)、糸魚川市早川に、地元企業の株式会社渋谷建設と連携して産学連携教育研究・実習室を開設した。現在、全長10cmのチョウザメ稚魚500尾を導入し、7トンのコンクリート製水槽で飼育している。水産資源科資源育成コースの生徒の淡水魚実習や研究および本校からの飼育技術の提供などを通して連携し、2,3年後を目途に、チョウザメの魚肉やキャビアの生産・加工・販売を事業化することを目指す。

本年度は、当地に適した飼育技術を確立するとともに、生残率や成長量など基本的なデータを取得する予定である。将来的な課題としては、種苗生産や早期成熟、全雌生産などが考えられる。



養殖場看板



チョウザメ養殖池



チョウザメへの投餌



チョウザメ稚魚の收容

## <食品科学コース>

### 海洋高校開発商品を世界へ ～ハラール認証を目指して～

イスラム教徒の人口は2030年に22億人に達し、世界人口の約1/4を占めると予測されている。また、そのうち約60%が魚醤文化圏と重なるアジア太平洋地域に暮らしていて、本校開発商品の魚醤「最後の一滴」の市場として注目される。そこで、食品科学科の起業家精神教育を支援している「シーフードカンパニー能水商店」において魚醤のハラール認証を目指すなかで、海外市場を視野に入れた品質管理やマーケティングについて学習する。今年度は、(株)ヴィラーゴよりコンサルティングを受け、ハラール認証に必要な品質管理方法について学ぶ。



ハラール認証に向けた講習会の様子

## <海洋技術コース>

### バイ貝漁の事業の確立を目指す

糸魚川市で昔から伝承され営まれている「ばいかご」は、年々操業する漁船数が減少し、その技術の伝承が途絶えることが懸念されている。そこで、ばいかご漁の技術の伝承および事業として確立を目指し、操業体験、漁獲の現状、漁具漁法の学習などを行う。今年度は、操業体験を通じて、漁具の構造や操業実態及び資源の動向などについて理解を深めるとともに、沿岸漁業の担い手としての意識啓発をする。そして、漁獲の現状について、県水産課および漁業者から講演を頂く。また、漁具・漁法の学習を漁具専門家から講演を頂くことを予定している。



カゴ揚げ



バイ貝の選別

## <海洋創造コース>

### 潜水技術を用いたモズクの収穫方法の研究

糸魚川地域は様々な魚介類が水揚げされ、そのなかでもモズクは他の地域で収穫されるものと異なりシャキシャキとした歯ごたえがあり人気の特産品ひとつである。モズクは糸魚川地域に広く分布していることが知られているが、現在モズクの収穫が行われている地区は一部に限られている。そこで、海洋創造コース（マリン技術コース）では潜水技術を用いたモズク収穫方法の研究を行なう。

本年度はモズクの繁茂状況の把握および試験採取を行なうことを予定している。



糸魚川地域沿岸に繁茂するモズク