

水産資源科食品科学コース

～地域水産資源を活用した産業の創出～

水産加工は、おいしさの向上だけでなく、生産と消費の時間的な隔たりを埋め、より高い価値を原料に付加していくことを目的に行われます。もちろん、営利が追求されることで「仕事」を生み、人が住み続けられるまちづくりの一端を担っていきます。

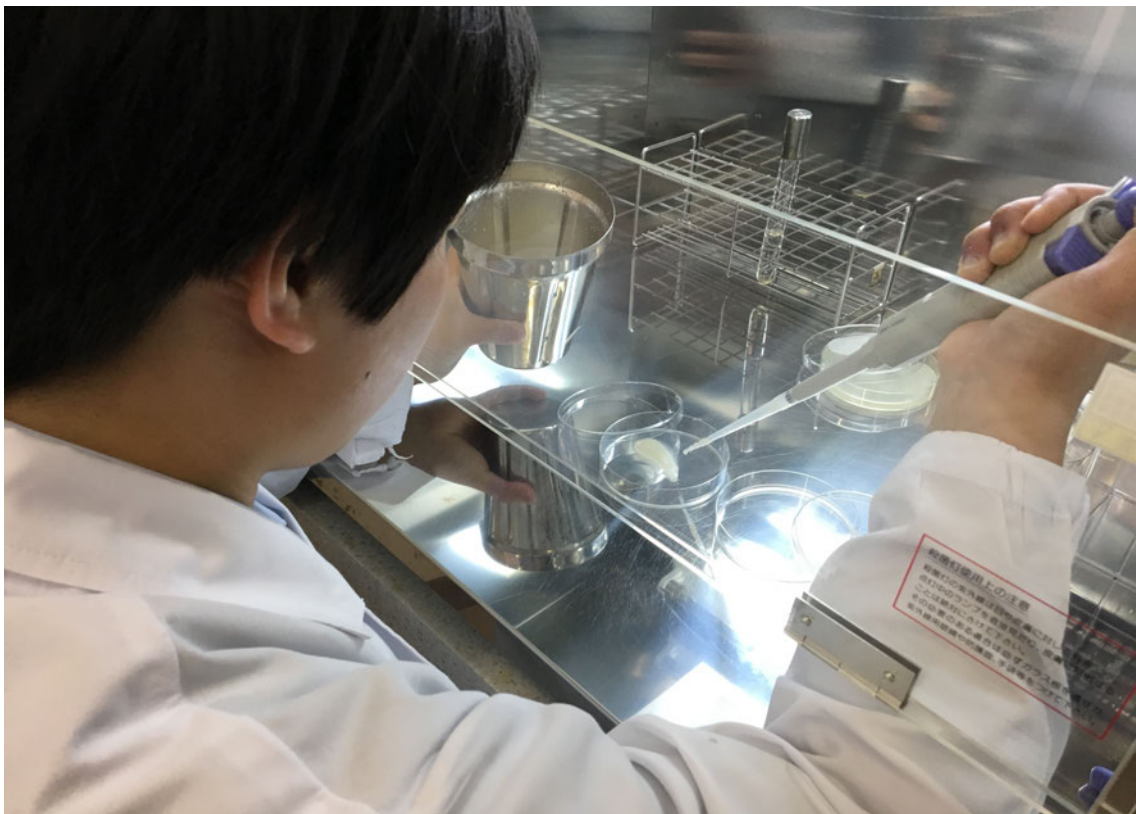
食品科学コースでは、地元で生産される魚や海藻を用いて様々な加工品を開発してきました。最初は、開発商品を地元企業に量産してもらうことで学習活動を完結させていました。しかし、地方創生の時代に対応した学習プログラムをつくるために、平成27年に産学官連携の水産加工場「シーフードカンパニー能水商店」を立ち上げ、同窓会が運営母体となって生徒と職員で製造販売活動を行ってきました。今では、パート職員5名を雇用する事業所に成長しました。



地元能生川に遡上するサケから造る魚醤「最後の一滴」を中心に製造する。



ガラス瓶による流通から始まった主力 3 品であったが、現在では顧客満足向上および量販店対応のために、密封ボトルタイプも流通している。(右から濃縮魚醬鍋つゆ「うおぼん」、鮭魚醬「最後の一滴」、味付け魚醬ぽん酢「うおぼん」)



製造だけでなく、細菌検査等の品質管理も授業の一環で行う。



輸出を目指して海外での催事販売や商談会に年数回参加している。

全国的にも稀な専門高校による産業創出のしくみは、関係各所より様々な評価をいただいています。

- | | |
|---------|-------------------------|
| 平成 27 年 | フードアクション・ニッポン アワード 2015 |
| 平成 28 年 | グッドデザイン賞 2016 |
| 平成 28 年 | 農水省「第3回ディスカバー農山漁村の宝」選定 |
| 平成 28 年 | 新潟日報文化賞 |
| 平成 29 年 | 海洋立国推進功労者賞 地域振興部門 |

詳しくは、シーフードカンパニー能水商店ホームページを御覧ください。
インターネット販売サイトの運営も生徒がしています。

<http://www.nousui-shop.com>