

「水産やまぐち人材育成教育プロジェクト事業」 山口県

事業実施機関・・・山口県教育委員会、山口県漁業協同組合

連携省庁・・・文部科学省、水産庁

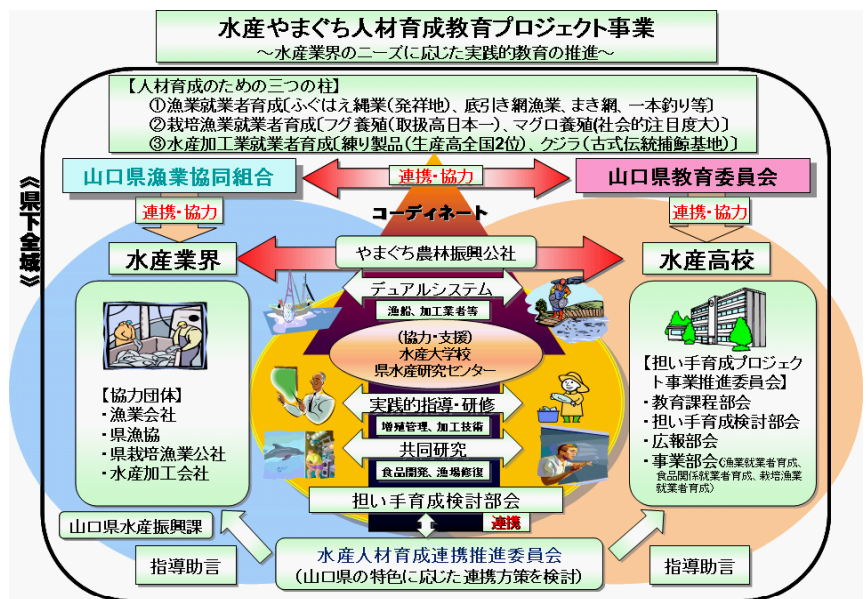
取組校・・・山口県立水産高等学校

事業目標

漁業就業者の減少・高齢化が急速に進み、今後の水産業を支える意欲ある若者の育成が喫緊の課題となっている中、県立水産高校が地域の漁業・水産業界、試験研究機関及び行政と連携し、専門的な知識や技能を身につけた地域の漁業・水産業を担う人材を育成する。

事業の概要

県立水産高校において、山口県漁業協同組合や山口県教育委員会と連携しながら、生徒の希望就業先ごとに、「漁業就業者育成コース」、「栽培漁業就業者育成コース」、「水産加工就業者育成コース」の3コースを設定し、効率的に就業に必要なスキルを習得させ、地域の漁業や水産業界のニーズに対応した人材の育成モデルを構築する。



事業内容と成果

＜生徒の現場実習＞

●内容①漁業就業者育成の実習

海洋技術科1年、2・3年生航海コースの生徒が、県漁協各支店で、小型底びき網漁業、流さし網漁業、たこつぼ漁業、いか釣り漁業、定置網漁業などの実習を行った。

②栽培漁業就業者育成の実習

海洋科学科2・3年資源管理コースの生徒が、ヒラメ、トラフグ、マグロ、クルマエビなどの栽培漁業の実習を行った。

③水産加工就業者育成の実習

海洋科学科2・3年食品工学コースの生徒が、魚肉ねり製品の製造、ナルトピエイの加工品の開発、衛生管理、販売などの実習を行った。

●成果①漁業や水産業への興味が高まり、学習意欲が高まった。

②水産業に係わる進路を選択する生徒が増えた。

③勤労観・職業観の育成が図られ、社会人基礎力が身についた。



定置網実習



トラフグの歯の切除

<技術者等による学校での実践的指導>

●内容①調味料と加工品について

海洋科学科2年食品工学コースの生徒が、長門市の水産加工業者の指導をうけ、調味料と加工品について実習を行った。

②鯨加工品の開発について

海洋科学科3年生食品工学コースの生徒が、下関市の水産加工業者の方の指導をうけ、鯨肉の加工食品の開発について実習を行った。

●成果①調味料の使い方(濃度)によって味に違いがあることがわかり、専門的知識が深まった。

②試作品について、専門家の評価とアドバイスをうけ、商品開発の上で大変参考になった。

③企業経営者との会話を通して、仕事に対する熱意を感じ、社会人としての心構えが培われた。



調味料に関する実習



鯨加工品の実習

<教員の高度技術習得>

●内容①細菌検査と賞味期限の設定について

教職員5名が、長門市内の水産加工会社において、細菌の培養と細菌数の計測による賞味期限の設定方法について研修を行った。

②地引き網漁業の操業技術の習得

教職員40名が、山口県漁業協同組合仙崎支店の指導をうけ、地引き網漁業の操業技術の研修を行った。

③旋盤技術研修

教職員2名が、水産大学校において安全教育、旋盤の取り扱い等の実習を行った。

●成果①実習製品の賞味期限を科学的に証明し、設定することができるようになった。

②安全教育の重要性を一層認識するとともに、旋盤の操作技術レベルが向上した。



旋盤技術の研修

<共同研究等>

●内容①鯨肉の有効利用 ～鯨加工品の新製品開発を目指して～

鯨肉を使ったパスタソースの開発を行った。

②企業や漁協と連携した食品開発(ナルトビエイ)

貝類を食害するナルトビエイを捕獲し、ナルトビエイのから揚げとさつま揚げの加工品の開発を行った。

●成果①加工食品を開発するまでの様々な方法が理解できた。

②食品材料や衛生管理について専門的な知識を習得した。

③経営者の先見性や経営方針を理解することができた。



ナルトビエイの加工品

連絡先 ◇ 山口県教育委員会高校教育課

〒753-8501 山口県山口市滝町1番1号

TEL:083-933-4632

FAX:083-933-4619

URL:a50300@pref.yamaguchi.lg.jp

◇ 山口県漁業協同組合

〒750-0065 山口県下関市伊崎町1-4-24

TEL:083-231-2211 (代)

FAX:083-231-6466

URL:ryoushi_@jf-yimg.or.jp