

(4) 企業等との共同研究

課題研究・総合実習の時間を活用して企業や研究所、漁村地域との共同研究を実施しました。ここでは専門家からの技術指導を受けながら、漁業や水産の将来、漁村地域における町づくり等に係る発展的な研究を推進しました。



トラフグのカニキュレーション



ウナギ加工残滓からの飼料製造



下田市田牛地区における漁村活性化



トラフグの放流調査

研究



概要版

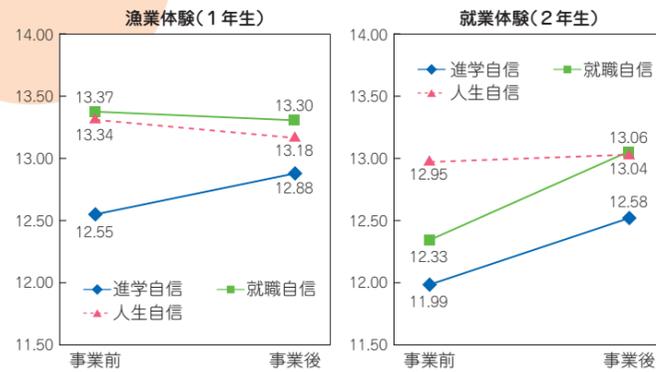
平成22年度

地域産業の担い手育成 プロジェクト成果報告書

3

事業評価

(1) 生徒の自己効力感の分析



※2011年1月までの集計分、データは平均値

事業の効果を計る指標として、生徒の「自己効力感」の変化に焦点を当てました。自己効力感とは、物事に取り組む自信のことです。



(2) 入学志願倍率・進路状況

年度	入学志願倍率	水産系進学率	就職内定率	関連産業就業率
平成20年度	0.93倍	67.6%	100%	82.0%
平成21年度	1.13倍	67.6%	100%	83.0%
平成22年度	1.42倍	68.6%	100%	85.0%

(3) 協力事業所数

漁協9 企業等61事業所

【協力事業所一覧】

事業所名	
漁協	静岡県漁業協同組合連合会 伊豆、内浦、由比港、清水、焼津、小川、大井川港、吉田町、浜名、各漁業協同組合
企業等	沼津魚市場株式会社、静岡県水産技術研究所、東海造船運輸株式会社、三保造船所、株式会社長谷川鉄工所、株式会社赤阪鐵工所、株式会社杉山内燃機工業所、東海大学社会教育センター、焼津市深層水ミュージアム、アクアスやいづ(株式会社ブルーアースジャパン)、伊豆・三津シーパラダイス(伊豆箱根鉄道株式会社)、極洋水産株式会社、共和食品株式会社、福一漁業株式会社、かんぼの宿焼津株式会社、株式会社かしはる、株式会社田子重、株式会社マルイリフードサプライ、戸崎建設株式会社、焼津市立焼津図書館、ヤイツツナコープ(焼津漁業協同組合)、石原水産株式会社、焼津水産化学工業株式会社、大五通商株式会社、大坪水産株式会社、株式会社山徳食品、株式会社サエ前田魚店、株式会社舟小屋、カネオト石橋商店、株式会社新丸正、株式会社カネゼン、株式会社カネトモ、はごろもフーズ株式会社、(有)大石水産、イオンリテール株式会社、株式会社山佐食品、株式会社いわきゅう駿河、焼津市学校給食センター、ピーターバン小麦市場(株式会社ウィンウィン)、(有)長谷川漁業実践団、株式会社倉沢漁業、株式会社省研、株式会社共水、焼津さかな工房(焼津市魚仲水産加工業協同組合)、株式会社柳屋本店、株式会社サスナ、焼津市消防防災局、株式会社フジドリームエアラインズ、明海大学経済学部、日新興業株式会社、(有)ハンブ・コーポレーション、フィッシングリゾートジュネス、静岡県食品衛生コンサルタント協会、東洋食品工業短期大学、静岡県温水利用研究センター、株式会社やま八、株式会社静環検査センター、民宿下隠居、伊豆体験型観光協議会、株式会社ヤクルト本社富士裾野工場、株式会社静岡中島屋ホテルチェーン



1

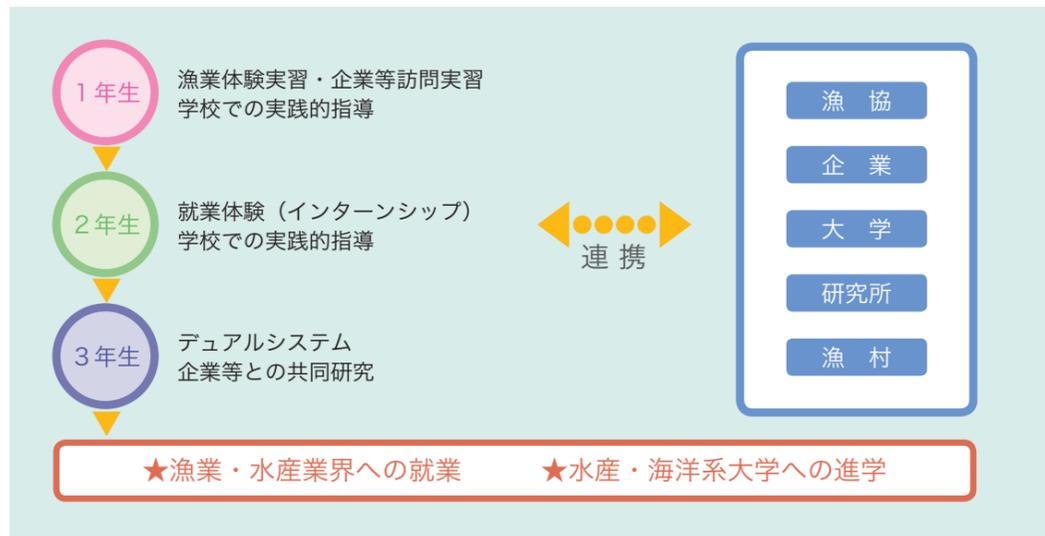
背景・概要

(1) 事業の背景と概要

全国的に漁業者の減少や高齢化が進行しており、地域における高度な漁業・加工技術等の継承や漁業・水産分野の専門的な知識を有する若手の人材を確保することが急務となっています。本県においては、伊豆沿岸域、駿河湾、浜名湖等の漁場を抱え、漁業、加工業、流通業の充実を見る一方、漁業生産量の減少や市場機能の低下が危惧されています。

そこで、本事業を通じて、地域産業界、行政、教育界との連携を強化し、漁業、加工、流通における専門的な知識・技能を有する中核的漁業者の育成を図るとともに、社会のニーズや変化を適切に踏まえ、水産界が抱える様々な現代的諸課題に協働して解決にあたるリーダー的存在としての職業人の養成を産業界とともに実施いたしました。

(2) 実施内容



イ. 就業体験（インターンシップ）（2年生対象）
2年生全員が水産業関連の事業所で10日間（事前・事後指導を含む）の実践実習を実施し、漁業、加工業、流通業に関する知識・技能の習得を目指すとともに進路を考える機会としました。

体験



沼津魚市場



サスエ前田魚店



戸崎建設



真裕丸：焼津漁協

ウ. 実務・教育連結型人材育成システム（デュアルシステム）（3年生対象）
漁協や企業での実習と学校での講義等の教育を組合せて実施するデュアルシステムを導入し、社会に出てから即戦力となるための実践的な知識・技能の習得を目指しました。また、進路への帰結（キャリアパス）に向けた共同研究も実施しました。



木型製作：赤阪鐵工所



販売業務：柳屋本店



衛生検査業務：極洋水産

育成

2

実施内容

(1) 生徒の現場実習

ア. 漁業体験実習、企業等訪問実習（1年生対象）

漁業体験や食育指導、大学、研究機関等への訪問を通じ、漁業・水産業や海洋研究について幅広く学習するとともに、水産業への興味・関心を高める機会としました。ここでは、1年生全員が魚市場の見学や体験乗船、魚の捌き方等の体験実習を行いました。また、各科の特色に合わせて大学での特別講義、研究施設や造船所等での訪問実習に臨みました。



NPO 法人はまなこ里海の会・浜名漁協



内浦漁協



東海大学海洋学部



三保造船所

実習

(2) 技術者等による学校での実践的指導

漁業・水産分野の専門的な知識・技能、マネジメント能力等の育成を目指し、各科の特色に応じた専門講師による特別講義や技術指導を実施しました。



魚料理の技術指導



細菌培養の技術指導



魚の経済学講座



スポーツフィッシング実技講座

指導

(3) 教員の高度技術習得

最新設備や教育環境を備えた企業、研究施設等において専門教員の研修を行い、先端的な知識・技能の習得に努めました。また併せて指導方法や管理等について学び、実習等における教員の指導力の向上を目指しました。

対象教員	研修内容	連携企業・研究施設名
海洋科学科	船体制作・太陽光発電	東海大学 海洋学部
海洋科学科	漁業・漁業経営	由比港漁業協同組合
食品科学科	製缶・巻締技術	東洋食品工業短期大学
栽培漁業科	栽培漁業・増殖技術	静岡県温水利用研究センター
流通情報科	水産食品加工技術	（株）やま八