



Knowledge

SKILL

水
進
信

Compass to
Professionals

令和4年度 海洋技術科求人票受付開始

7月1日(専攻科は6月1日)より各企業からの求人票の受付及び生徒への開示が始まりました。昨年度も多数の船舶企業から求人票が海洋技術科には送られてきましたが、本年度も昨年度を上回る求人票が届くことが予想されます。



各企業から直接届いた求人票



求人票と一緒に届いた各企業のパンフレット

無料の船員職業紹介事業とは？

本校海洋技術科は「無料の船員職業紹介事業者」として、国土交通大臣より認可を受けています。したがって、求人票を出す企業は運輸局やハローワークを通して求人票の受付を行う必要がありません。学校自体がハローワークの役目をしているため、企業からの求人票は直接、学校へ送られてきます。このような学校は愛媛県内の県立学校では本校海洋技術科だけです。

尚、本科海洋技術科への求人票は『高卒用求人票』、専攻科への求人票は『大卒用求人票』として取り扱われています。

(参考)令和3年度(昨年度)船舶企業からの求人者数

船種	甲板部	機関部	計
貨物・運搬船	25	22	47
タンカー	75	61	136
フェリー・客船	7	3	10
タグボート	11	11	22
海洋調査船	7	13	20
※大型漁船	53	54	107
官公庁船(公募者数)	19	34	66
合計	197	198	395

※大型漁船：捕鯨、大中型巻網、底曳き、マグロ延縄



早速、求人票を見ている生徒達

海洋技術科「社会人講師」

海洋技術科では船員という仕事について、さらに理解を深めるために、船舶企業の方々からの「社会人講師」を行っています。

「全国に誇る宇和島の活魚運搬船について」 住宝丸活魚運搬船株式会社(宇和島市)



宇和島の活魚運搬船(数、稼働率等)は全国の9割を占めています。マグロを生きたまま運ぶための技術や海技士資格取得について生徒達へわかりやすく説明してくれました。

「内航船・内航タンカーの現状について」 山本汽船株式会社(松山市)



内航船の現状や会社の説明をした後、最後に生徒達へのメッセージとして「船乗りは努力が報われる世界！」船乗りの世界は学歴ではなく、努力の結果が評価されることを熱く話していただきました。

「刺身用冷凍マグロの運搬について」 東栄リーファライン株式会社(東京都港区)



この会社の冷凍運搬船で日本国内で消費される約3割のマグロが運ばれてくるそうです。外航船としてヨーロッパやオーストラリア方面を航路としています。また、企業の方々も生徒達からの果敢な質問攻めに驚いていました。

四級海技士養成施設へ

海洋技術科ではこれまで第一種**五級海技士**船舶職員養成施設として海技士養成を行ってきましたが、令和5年度入学生から第一種**四級海技士**船舶職員養成施設に変更することになっています。

五級から四級になることで何がかわるのか？

今まで四級海技士の筆記試験を香川県高松市の四国運輸局で受験してきましたが、本校海洋技術科を卒業することにより、四級海技士の筆記試験が免除されます。

四級海技士と五級海技士の違いは？

例えば日本国内を航行する**3千トン**の内航タンカー(右写真)の場合、船舶職員が必要とする海技士の資格は？

四級海技士(航海)の資格で船長ができます。



船舶職員	資格	船舶職員	資格
船長	四級海技士(航海)	機関長	四級海技士(機関)
一等航海士	五級海技士(航海)	一等機関士	五級海技士(機関)
二等航海士	五級海技士(航海)	二等機関士	五級海技士(機関)

例えば日本国内を航行する**1万トン**の内航貨物船(右写真)の場合、船舶職員が必要とする海技士の資格は？

四級海技士(航海)の資格で一等航海士ができます。



船舶職員	資格	船舶職員	資格
船長	三級海技士(航海)	機関長	三級海技士(機関)
一等航海士	四級海技士(航海)	一等機関士	四級海技士(機関)
二等航海士	五級海技士(航海)	二等機関士	五級海技士(機関)

水産高校の海洋技術科で学ぶこと！

海洋技術科はどんな学科？

船を造っても船を動かす人たちがいなければ船は動きません。船としての役割を果たすため、船を動かす人たちが船員です。

海洋技術科は大型船舶の**船員**を育てる学科です。

船員という仕事の魅力は？

船員の待遇や休暇は国際法「海上労働条約」、国内法「船員法」でちゃんと決められていますので安心して仕事に専念できます。

一つは陸上の仕事と比べて**給料が高い**ことです。しかも学歴や年齢に関係なく、資格や実力で給料がどんどん上がっていきます。もっと簡単に言うと「**稼げる**」職業です。

また、乗船中の食費は会社が払ってくれますので、食事の心配をする必要がありません。もう一つは**まとまった休みがとれる**ことです。自分の好きな旅行や趣味にたっぷり時間をかけることができます。

船長や機関長を目指すには？

船舶職員になるための海技士の資格を「海技士免許」といいます。上は1級、下は6級まであります。

船長や機関長、航海士、機関士といった船員は**船舶職員**と呼ばれている人達です。船舶職員になるためには「**海技士**」という国家試験に合格しなければなりません。

海技士の資格を取るためには？

本校海洋技術科では令和5年度入学生から4級の筆記試験が免除されます。

海技士の資格を取得するためには、(1)筆記試験、(2)口述試験に合格しなければなりません。また、法律で決められた(3)**乗船履歴**（船舶での乗船経験）が必要です。

さらに、(4)**各種の講習**（救命、消火、レーダー関連、英語）の修了が必要となります。※各種の講習は本校で実施しているため、卒業時に修了証明書が発行されます。

したがって、**海洋技術科さらに専攻科漁業科機関科**で学び、卒業することによって海技士の資格を取得することができます。

海洋技術科の専攻科

専攻科とはどんな学科？

船舶職員とは大型船舶の船長や航海士、機関長や機関士の人たちのことを言います。

専攻科は大型船舶の**船舶職員**を養成するための学科です。本科海洋技術科で学んだ生徒がさらに上級の海技資格(三級海技士)を取得するための本校に設置されている2年間の船舶職員養成課程です。



また、卒業と同時に三級海技士免許取得に必要な乗船履歴が満たされ、筆記試験合格に伴い、口述試験の受験資格が得られます。

口述試験に合格すると卒業年度の3月末日までに海技士免許が取得できるようになっています。



専攻科における求人数は急激に増加し、就職の選択肢も幅広く、企業からの期待も大きくなっています。



専攻科卒業生たちは内航船、外航船の船長や航海士、機関長や機関士として広く活躍しています。

海技士免許の取得手順

筆記試験受験

※筆記試験は最寄りの運輸局で定期試験が年4回(2月、4月、7月、10月)行われます。

筆記試験合格

※例えば船長や航海士の場合、筆記試験の科目は「航海」「運用」「法規」の3科目です。
注：1級及び2級を受験する場合、「英語」が追加されます。

乗船履歴（経験）の充足（確保）

免許の種類	本科卒	専攻科卒	一般
5級海技士（航海）	1年6か月以上	1年3か月以上	3年以上
4級海技士（航海）	2年以上	1年3か月以上	3年以上
3級海技士（航海）	3年以上	1年3か月以上	3年以上
備考	えひめ丸で2か月充足	えひめ丸で1年3か月以上充足	

注：試験に合格していても海技免許講習が修了していなければ海技士免許は取得できません。

注：専攻科卒の場合、口述試験及び身体検査は卒業時に受験可能

口述試験・身体検査受験

注：本科卒の場合、乗船履歴は卒業後、えひめ丸(2か月)+社船等で乗船履歴を確保

口述試験・身体検査合格

海洋技術科及び専攻科の卒業生には卒業時に学校から修了証明書が発行されます。

海技免許講習の受講

海技免許講習の修了

海技免許講習の種類	海洋技術科・専攻科の場合	一般講習の場合	
		講習日数	講習料金
レーダー観測者講習	学校(授業)で実施	3日	14,000円
レーダーARPAシミュレーター講習	学校(授業)で実施	2日	36,000円
救命講習	学校(授業)で実施	2日	30,000円
消火講習	学校(授業)で実施	1日	11,000円
英語講習(航海又は機関)	学校(授業)で実施	2日	11,000円
上級英語講習(航海又は機関)	学校(授業)で実施	11日	42,000円
●電子海図情報表示装置訓練講習	学校(授業)で実施	5日	150,000円
計		26日	294,000円

※海技士(航海)の場合、海技免許講習の修了証明書及び●電子海図訓練証明書を申請書に添付して、国土交通省管轄の最寄りの運輸局へ送付申請します。

注：上記の講習料金は一般的に目安として記載したものである。

※海技士の免許状が申請者の手元に届きます。

海技士免許の申請

海技士免許の取得

水産増殖科

水高通信 夏号では、各学年で学習する内容についての紹介と1学期中に行われた実習について紹介します。季節は夏真っ盛り。近年異常な暑さが続いています。そんな地球環境なども学べるのが水産増殖科です。

教えて先輩！のコーナー

「将来漁師になりたい！」

中学生の時、漁師になるために全国にある水産系高校を調べました。その時に宇和島水産高校のホームページやブログを見て、魅力的な学習内容や取得できる資格の種類で宇和島水産高校に入学しようと思いました。



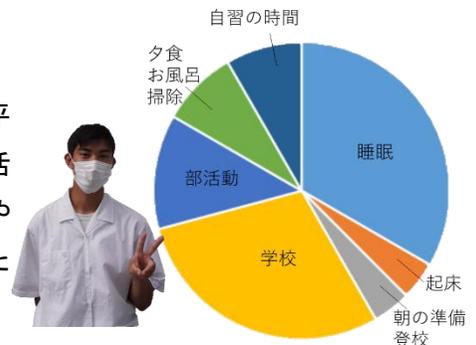
「1年生は水産・海洋全般と魚の基礎を学びます。」

水産に関する授業は「水産海洋基礎」「資源増殖」「海洋生物」があります。その中でも水産海洋基礎では週に2時間実習があります。水産海洋基礎実習では、キンギョの種苗生産、ロープワーク、カッター漕艇といった水産・海洋に関することを広く学びます。

水産系の科目は学ぶことは各科目で違いますが、科目間と関連した学びができるので理解が深まるなと感じています。実習でも座学で勉強したことが実際に経験として学べるので実習を行うことの大切さを水産海洋基礎実習で学びました。

嶋田先輩の一日 —shimada's schedule—

千葉県から来ているので、寮生活をしています。平日の基本的なスケジュールはこんな感じです。寮生活では時間が決まっているので規則正しい生活リズムや学習をする時間があるのでその日の授業の復習をしたりしています。



「水産業をするために入学を決めました。」



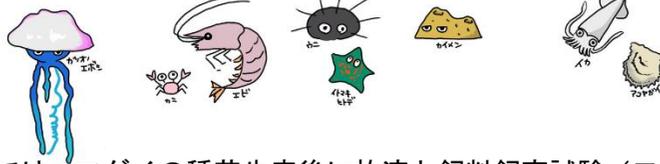
2年生
影山先輩（城南中出身）

私は、両親が水産高校出身者であり、家が養殖業を営んでいます。小さいころから海や水産業に触れることが多かったので将来は水産業に従事したいと考えるようになり、増養殖のことが学べる水産増殖科に入学することを決めました。

「2年生では増養殖の基礎を学びます。」

2年生で学習することは、「無脊椎動物（海洋生物）」「海洋の性質（海洋環境）」「海産魚類の種苗生産について（資源増殖）」などを座学で学び、実習では、「マダイの種苗生産」「無脊椎動物の観察とスケッチ」「ウニ、魚類の発生」「水質の調査、海洋観測」を行います。

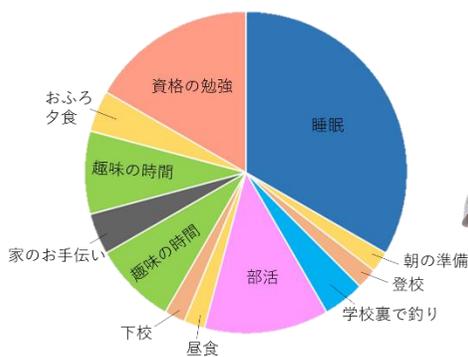
1年次より、専門的な基礎知識が増えてくるので難しい分野もありますが、実習と関連して授業を行ってもらえるので理解が深まると感じています。



実習では、マダイの種苗生産後に放流と飼料飼育試験（フルーツ魚やシルクロース）、企業との防汚効果のある漁網実験、ICT ブイによるスマート養殖など応用的な実験も行っていて、最先端養殖業を学べる学科でもあると思います。



影山先輩の一日 —Kageyama's schedule—



土曜日はだいたい午前中はバドミントン部の活動、午後からは趣味の釣りやゲームをしています。

種苗生産期には、家の仕事の手伝いをすることが多いです。



はあっ

「高校生活はウチワエビに捧げました。」

魚が好きかなあという時期があったので水産高校に入ろうと思ったのもありますが、正直消去法で決めた部分もあります（笑）

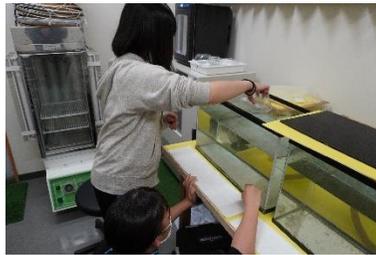
3年生
富永先輩(三間中出身)

「3年生は応用と課題研究」

3年になると、「養殖魚の選抜育種」や「遺伝操作」、アコヤガイの「挿核実習」、課題研究など今まで学んできた内容をフルに生かすような内容となっています。特に、「課題研究」では、自分たちで課題を設定し、水産業や地域の課題に取り組む科目です。私は、「ウチワエビの種苗生産（新養殖対象種）」と「アマダイの種苗生産」を2年次から取り組んでいます。ほとんど毎日（日曜日も！）飼育管理をしています。生物の成長を見守るのは感動することが多いです。



地域の方から生物を提供していただいています。



ウチワエビの研究活動が「生物の科学 遺伝」2022 No. 4号に掲載されています。



「現在の目標は大学進学。」

高校に入学してから色々な先生の話で、努力次第でこの高校からも大学に行けるんだ。と知りました。大学に進学してもう少し詳しく学びたい気持ちや、増養殖に関する発展的な研究がしたいという気持ちから大学進学を目標に頑張ってきました。入試はこれからですが、目標達成できるように努力を続けていきたいです。

富永先輩の日曜日 —tominaga's sunday—

私はほとんど毎日研究対象種の飼育管理をしています。その他、研究機関へ施設訪問へ行ったり、大学へ研究の話を聞きに行ったりするときもあります。



春に生まれた生き物は今…

2022 春号で紹介した生物たちのその後について紹介したいと思います。3 学年それぞれ飼育管理で忙しい毎日を送っています。

マダイ —2 年生の活動—

マダイの稚魚はふ化後卵囊から栄養を取り、その後「シオミズツボウムシ」というプランクトンを与えます。大きくなると「アルテミア」というプランクトンに切り替え、徐々に配合飼料へと切り替えていきます。魚の口の大きさに合わせて餌を変えていく必要があります。養殖されている魚のほとんどがこの餌を与えています。



底面掃除、水温と比重測定、給餌、記録簿への記帳を通して養殖の基礎を学びます。

顕微鏡で見ていた大きさ（3mm）でしたが現在では、4.5cm とマダイの親と同じ姿になりました。7 月末には放流を予定しています。



昨年度の放流の様子です→



カワヤツメ —3年生の研究活動—

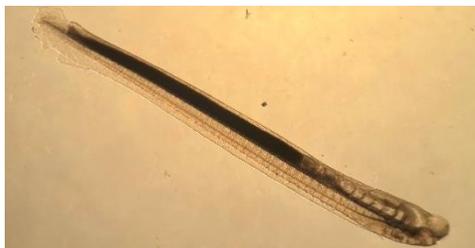
前回の春号では、受精卵の紹介でしたが、夏号ではふ化後の様子を紹介します。



孵化直後の幼生 (0.5mm 前後)

左図がカワヤツメの幼生です。カワヤツメの幼生はアンモシーテス幼生と呼ばれ、土の中で生活します。漏斗状の口を使って土中の有機物を食べます。

私たち生物保全班では、成魚になるのを目標に底質や餌の種類を変え、飼育しています。



ふ化後2か月 (約 1.5mm)



親のカワヤツメ

ウチワエビ

みなさんは春号のウチワエビとフィロゾーマを見ていただいたでしょうか？私たちの班のフィロゾーマ幼生も成長したので紹介します。



ウチワエビ、オオバウチワエビ



フィロゾーマ幼生



上右図の白いウチワエビがフィロゾーマ幼生が脱皮をしたニスト幼生です。半透明で親エビと同じ姿をしているところから「ガラスエビ」と呼ばれることもあります。毎日頑張って管理をしていたので、無事にニスト幼生になってくれて嬉しいです。今後も親エビにできるように管理を頑張りたいと思います！



実習の紹介

モジャコ（ブリの稚魚）採捕に行きました。ブリやカンパチの稚魚は流れ藻（ちぎれた海藻が沖へ流れているもの）の下で生活する習性があります。ブリ養殖では、天然種苗を捕獲し、育てるところが多いです。本校生徒もモジャコの採捕を体験しました。

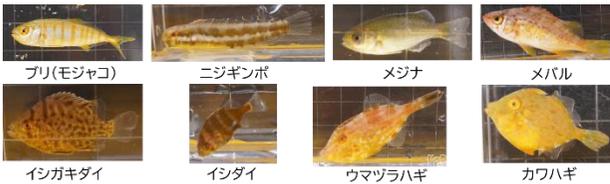


モジャコが流れ藻についていました



まき網で流れ藻ごと漁獲します

たくさん漁獲することができました！モジャコ以外の魚も獲れました。



水産増殖科では、増養殖について学ぶことはもちろんですが、様々な生物に出会えたり、海や川や干潟へ学びに行ったりもします。また、ICT ブイの導入により、さらに養殖産業のスマート化に関する学習もすることもできます。ぜひ一度施設見学や本校ホームページをご覧ください。



本校 HP フロゲ

「食を創造する」

水産食品科では、食品を製造すること、食品を衛生的に管理すること、新たな水産食品を生み出すことを学ぶことができます。「食」は、全ての人にとってなくてはならない大切なものです。食品を食べることで人は成長し、健康でいられます。美味しいものを食べると人は幸せになります。ただし、安全な食品を製造すること、美味しい食品を新たに生み出すこと、そしてそれをみんなに食べてもらうことは、簡単なことではありません。正しい知識と、確かな技術を身に付ける必要があります。水産食品科では、将来「食」に携わっていくために、日々の授業で知識を学び、実習において技術を身に付けていきます。



- 1 ねり製品実習でのじゃこ天製造
- 2 マアジの三枚おろし
- 3 かつお缶詰実習 愛南町深瀬産のカツオを使用
- 4,5 食品製造実習室
- 7 製品開発室
- 8 化学分析実習室

私たちが学んでいる実習室を紹介!
試作したり、商品を大量に作ったり、実験したり・・・
調理器具はプロ仕様だよ!



●水産食品を製造する

マアジの三枚おろし

まずは、マアジをさばくことができるように練習します。包丁をどのように扱えば魚がうまく切れるか、魚をさばく手順、衛生的な魚の取り扱い…等、魚を取り扱う基礎基本を身に付けます。

ねり製品製造実習

宇和島の特産品「じゃこ天」を作ります。地元で漁獲される「ホタルジャコ」を原料に、自分たちで一から作るじゃこ天の味は格別…!これまで見たこともなかった魚が見慣れた加工品になる一連の流れを経験することで、食品製造の面白さを学びます。

缶詰製造実習

本校では、缶詰製造の設備を完備しています。缶詰は、美味しさ、備蓄品の観点から、近年とても人気が高まっています。本校では、ぶり大根缶詰や鯛めしの素缶詰など、地域の誇れる水産物を活用した製品を製造しています。ただ、作るだけではありません。安全で安心してお客さんに食べてもらえるように、手洗いから片付けまで、衛生的な作業になるように様々な工夫をしています。詳しくは「先進的な食品衛生管理システム」をチェック!

●新たな商品を開発する

みなさん、高校生ってどんな勉強をしているイメージがありますか？先生に教えてもらって、それができるようになることが勉強の全てではありません。自分で考えて、自分にしかできないことを新たに作り上げるのも一つの勉強です。水産食品科で行っている商品開発は、自分たちが新商品のアイデアを創出し、実際に試作し、食べて評価して、良い商品ができたなら販売まですることができるのです！そんな学校、他にありますか？

●先進的な食品衛生管理システム

2021年6月から、食品製造に携わる全事業者に対して、HACCP導入・運用が完全義務化となりました。HACCPとは、食品製造における危害要因を分析し、特に危害を防ぐために重要な工程を重要管理点として管理することで、食中毒などの危害を未然に防ぐシステムです。水産食品科では、義務化になる前から先進的にHACCPシステムを取り入れて、製造実習を行っています。また、HACCPは、食に携わっている大人でも「なんだか難しいこと」「大変なこと」と思われがちです。そのため、義務化になっても「どうしていいかわからない…」と困ってしまう場合もあります。水産食品科では、HACCPを取り入れて食品を製造するために必要なことを、しっかり授業で学ぶことができるので、水産食品にとどまらず、食に関わる仕事がしたい！と思っている人は、是非入学を検討してみてください！また、輸出に関する学習も充実しています。

●食品を科学の視点で理解する

料理を含めて食品を製造するうえで、科学を無視することはできません！水産食品科では、主に「食品管理」という授業の中で、安全で美味しい食品を製造したり保蔵したりする知識や技術を学びます。具体的には、微生物の培養実験を行って食品の安全性を確かめたり、食品の成分を実験によって求めて、自分たちが製造した商品の栄養成分表示をしたりすることもできます！

とっても美味しそうなキーマカレー！
マダイの身だけじゃなくて、骨や内臓、鱗まで使ってるんだって！SDGsだね！



1 商品開発での試作

2 科目「課題研究」で開発したマダイのキーマカレー

3 食品化学実験

「人と関わる」

企業が社員採用時に求める資質のうち最も重要視されるのは、「コミュニケーション力」だと言われています。いま社会は、AIや機械の活用によって、今ある仕事の半分くらいが将来なくなってしまう!?とされています。そんな時代の中で活躍していくためには、直面する様々な課題に対してどのように解決して、新しい価値を生み出していくのかを考えていくことが求められるのではないのでしょうか?その過程で必要になるのが「コミュニケーション力」です。一人で考えるのには限界がありますが、クラスメイト、先輩後輩、地域の方々…さまざまな人との議論や協働を通して知識や価値観を混ぜ合わせることで、新しいアイデアが生み出されることはたくさんあります!水産食品科では、「人と関わる」中で、皆さん自身が成長できること、社会で活躍できることを目指しています。

●水高生が先生に!?園児への魚食教育活動

近年、全国的に魚離れが進み、2006年には国内の肉の消費量が水産物の消費量を上回ってしまいました。魚よりも肉の方が食べる人の方が多いということは、海に囲まれ、水産物が豊かな日本においては非常に残念な状況です。そこで、水産食品科では、宇和島市内の保育園等を対象に、魚食教育(もっと魚を知って食べてもらう教育活動)を行っています。園児たちに分かりやすく伝えるためには、様々な工夫が必要です。話しかけるなら大きな声でゆっくりと、興味を引き付けるためには紙芝居や劇を、記憶に残すには一緒に体験など、全て園児目線で試行錯誤して企画していきます。計画、準備、園との打ち合わせ、当日の進行まで全て生徒が行います。そこで必ず必要になるのがやはり「コミュニケーション力」なのです。

●解体ショーで「表現」する!

みなさんは「フィッシュガール®」を知っていますか?愛媛県産魚を全国、世界の人々にもっと知ってもらうために、主に愛媛県産養殖クロマグロの解体ショーをしている水産食品科の女子高校生のことです。水産食品科の生徒全員がフィッシュガールとして活躍しているわけではありませんが、授業の中で解体ショーをすることもあります。テーマにする水産物は、マダイ、ブリ、カツオ、タチウオ、ヒラメ、カサゴ、ハモ、ウチワエビ…など愛媛県で漁獲、養殖されるものなら何でもOK!自分たちの興味のある魚を、解説を交えながら解体していきます。この活動で大切なことは、伝えたいことがしっかりと伝わるように表現することです。楽しみながら、伝えることの難しさと奥深さを学びます。



解体ショーでも魚食教育でも、聞いてくれる人に合わせて表現することが大切なんだ!
園児やお客さんが喜んでくれるととっても嬉しいよ!

- 1 リモートで実施した魚食教育活動
- 2 自作の紙芝居(プレゼン)は園児たちに好評
- 3 フィッシュガールによるマグロの解体ショー
- 4 授業での模擬解体ショー





上 スーパーマーケットでの市場調査の結果を発表
左 CoCo壱番屋と共同で開発した「愛する宇和海のニベコロカレー」

●地域とつながり、新たな商品を生み出す!

新たな商品を開発することは、水産食品科における学びの大きな目標のうちの一つです。しかし、自分たちの力だけでこの目標を達成することはとても難しいものです。そこで、地域で活躍されている社会人の方々と一緒に商品開発をしています。2022年現在の主な取組に、カレーハウスCoCo壱番屋(宇和島国道56号店)と共同で開発した「愛する宇和海のニベコロカレー」があります。テーマとする水産物を何にしようか、どんな人に食べてもらいたいのか、どうすれば美味しいものになるかを、自分たちで試行錯誤を繰り返しながら考えていき、CoCo壱番屋の方の意見も取り入れながら販売までたどり着きました。

●作っただけでは商品は売れない!

3年生になると「水産流通」や「水産地域経済」という授業の中で、マーケティングという考え方をベースに「商品が売れる仕組み」や「売れる商品の作り方」を学びます。せっかく生産者が獲ってくれた、養殖してくれた水産物を、お客さんに「価値のある素晴らしいものだ」と思って食べてもらいたい、その思いが一番大切だと考えています。実際に地域に協力を得て、販売活動を行うこともあります。

卒業後の進路

●進学

東洋大学国際観光学部
東海大学海洋学部
東雲短期大学食物栄養学科
宇和島看護専門学校、今治看護専門学校 等

水産食品科で身に付けた力を生かして、いろんな進路に進むことができるよ!
水産高校を卒業して、有名な大学に行けること、知ってたかな?
次のページで、東洋大学に進学した先輩を紹介するよ!

●就職

イオンリテール、フジ、マルナカ(量販店)
山崎製パン、キョクヨーフーズ、マルトモ、河内屋蒲鉾、島原本舗(食品製造業)
魚組、大起水産(水産小売業)

順不同 一部抜粋



卒業生の紹介

東洋大学 国際観光学部 3年生

2019年度卒業 田中 小晴

水産食品研究部所属
フィッシュガールとしても活躍



●宇和島市の活性化のために!

私は勉強が嫌いです。なんなら今でも嫌いです。ただこの「勉強」っていうのは机に座って学ぶ勉強のことです。だから、大学に進学するつもりもなかったし、受けても受かるはずがないと思っていました。しかし、大学に行けるチャンスは2度とこないと思い、受けるだけ受けてみようと思った。そしたらなんと合格!試験内容は、小論文とグループディスカッション(集団面接と課題の発表)でした。この2つの試験内容を徹底的にすり合わせて、「自分の生まれ育った宇和島市の活性化のために!」という思いを貫き通してアピールしました。思えばそれがよかったのかなと思います。地域のためにという思いは、宇和島水産高校での学びの中から生まれたものでした。高校在学中に所属していた水産食品研究部として参加した「高校生まちづくり課」の活動を通して、宇和島市の過疎化の現状を知りました。生まれ育った町が無くなるかもしれないことが、自分にとっても地域の人たちにとっても寂しいことだから、地元が無くならないために、なんならもっと盛り上がるように自分にできることはないかと考えるようになりました。

大学での様々な学びを通して今感じていることは、地域を盛り上げていくためには、まずはその地域を知ってもらわないと何も始まらないということです。宇和島水産高校のフィッシュガールを活用して、日本中、世界中の人々に宇和島という地域を知ってもらうことを模索しています。



よこすかカレーフェスティバル2022に、8月に研究で赴くことになっている広島県呉市の海軍カレー出店に助っ人として参加。広島の方言に親近感。お昼に食べたカレーもとても美味しかった!

自分たちで選んだ観光地に行って調査したときの様子。テーマは「東京都における戦前の西洋建築」この機会がなかったら西洋建築に触れることはなかった。都心にあって手軽でSNS映えもする!

●大学でも地域活性化をテーマに研究中!

「イベント企画論」自分たちが一からイベントを企画する講義

地域のPEST分析から導かれる課題を洗い出し、SWOT分析をして弱みと脅威を掛け合わせて、対応すべき課題は何かを把握し、最終的には、地域の課題を解決できる観光コンテンツとしてのイベントを企画・提案するといったことに取り組んでいます。宇和島市が打ち出している「宇和島ブランド魅力化計画」や「宇和島市観光戦略ビジョン」には、食に関する資源が豊富であること、市民の地域に対する愛着度が高いことが挙げられており、私はそれに加えて、フィッシュガールの活躍を強みとして追加することで、フィッシュガールを活用したイベントを企画することを考えました。近年の観光においては、モノ消費よりもコト消費（体験やSNSによる共有等）を重視する傾向にあることから、フィッシュガールの活動は、最適なのではないかと考えています。

「景観・緑地論」東大の先生が教えてくれる!最近ハマっている講義はコレ!

ざっくりいうと「地域に緑を増やしていこう」という内容。例えばビルの屋上に緑地を作ることがありますが、そこには様々な課題があること、国立公園において法律で定められていること（石や枯葉ひとつ持って帰ってはいけない!等）を学んでいます。だいたい人間が見ている景色は、腕を真っすぐに伸ばして握りこぶし横に2つ分くらいなんだそう。そこに魅力的な物を置くと、「良い景観」を創り出すことができるんだって!



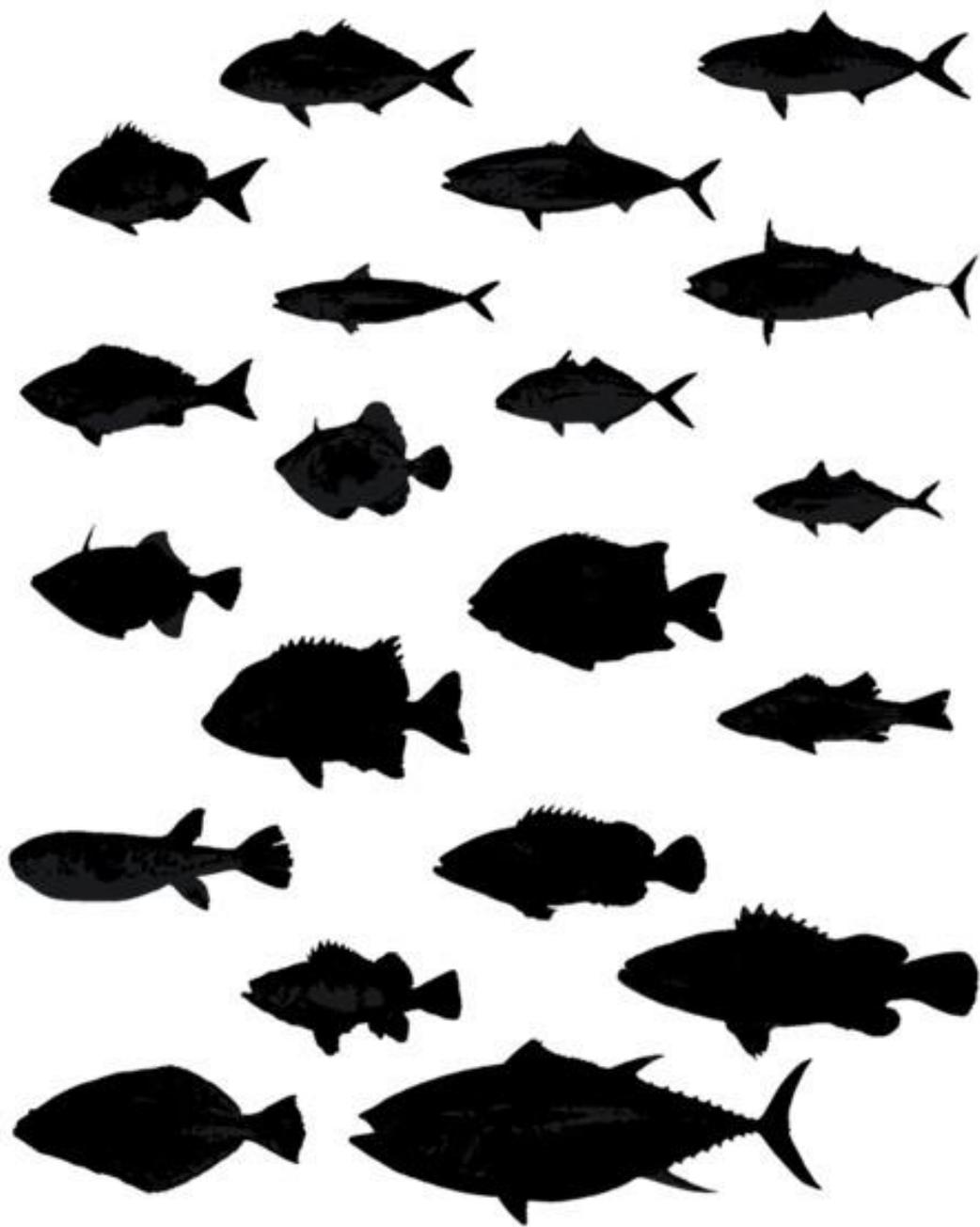
●高校で身に付けたのは「コミュニケーション力」と「協創力」

何歳になってもチャレンジすることはできるけれど、リスクを何も考えずにチャレンジすることができるのは、温かく見守ってくれる人がいてくれるうちだと思います。それが、自分にとっては、水産高校でした。例えば、フィッシュガールの活動は、支えてくれる人がいないと成り立たない活動です。解体ショーを企画してくれる愛媛県や宇和島市の方々、実施するお店の従業員さん、マグロを養殖してくれた生産者の方々には感謝の気持ちでいっぱいです。何もできないと思っていた私に活躍の機会を与えてくれたこと、上手く解体ショーができなくても温かく応援してくれたことは、私の自信につながりました。

また、水産食品科での学びは、とにかく人と関わることが多いと思います。そこで身に付いたのは「コミュニケーション力」やチームで何かを成し遂げる「協創力」です。例えば、魚食教育です。クラスでひとつの企画を創り上げていく中で、意見の違いが起きて、人間関係がバチバチになりそうなこともありましたが、そうはならないようにうまく役割分担をしたり、リーダーシップをとって円滑に進むように工夫したりしました。けれど上手いかわからないこともありましたが、今となってはそれも勉強だったな一。



次号では、東京神楽坂で日本料理店を開いた卒業生を紹介予定です。お楽しみに!



〒798-0068

愛媛県宇和島市明倫町1丁目2番20号

☎ 0895-22-6575 FAX 0895-25-0791

<https://uwajimasuisan-h.esnet.ed.jp/>

