



次代の海を守る担い手たち



を而立している。

学びを生かして貢献したい

魚を育てることや獲ることを学び、海を知る頼もしい生徒たちは、学校の学びを生かした職場での活躍を目指している。武山春空さんは「実技を勉強するうちに、漁具などに興味を持った。漁具に触れて楽しいと思える水産の仕事に就きたい」、大橋俊介さんも「実習で学んだことを活かして水産業で働きたい」と語る。

魚介類を加工し、食卓に届ける仕事を希望する生徒も多い。千葉滉太さんは「魚を加工した商品を販売し、たくさんの人に食べてもらいたい」、伊里山拓未さんは「高校の実習で食べたおいしい魚を全国に届ける加工系の仕事に就きたい」と目標を持つ。日野禅さんは「何かを育てて誰かの食卓にこそり並ぶような食品をずっと作っていききたい」と学校の学びを生かしていきたいと考えている。

高橋夕波さんは「水産の専門的な学習の中で海に関わる仕事がしたいと思ったので、フェリーのアテンダントを目指して

います」、本木翔也さんは「人の笑顔を見ると嬉しくなるので、多くの人が笑顔で喜んでくれる仕事に就きたい」と夢を持つ。

海を守るために必要なこと

恵みを与えてくれる海について、一人一人が考えて意識を持つことが重要だ。岸野智也さんは「海につながる川にゴミを捨てないでほしい。生態系が崩れてしまうので、家で飼っている水生生物も捨てないでほしい」、三浦妃菜さんは「海をきれいにするため、ゴミはきちんと家に持ち帰って捨てるなど、できることをやってほしい」と呼びかける。

阿部優斗さんは「獲るだけの漁業だけではなく、これからは育

てる漁業環境に寄り添うことが大切」、後藤駿杜さんは「実習でダイビングをした際、漂着した廃棄物が多かったので、捨てないよう気を付けてほしい」、渡辺輝也さんは「海に不法投棄をせずに、海のゴミを拾うことを徹底するべき」と海を大切にすることを促す。酒井琉さんは「ゴミを海に投げ捨てたり、油を流すことで、たくさん海洋生物の命や生活する場所が失われていく現状を理解して、海を大切に扱ってほしい」と話す。

人にとっても、海の生物たちにとっても豊かと思える海が守られ、いつまでも続きますように。広い海の知識を学んだ生徒たちの今後の活躍に注目だ！

教諭

あべ じんさん (51)

宮城水産高校に勤務して14年になります。生徒が班を選択して学ぶ総合実習では、それぞれ意欲的に取り組んでいます。生徒たちには次の世代に引き継ぐ、海を守っていく担い手として、広い視野で海に興味を持ってほしいと思います。



生徒

たかはし ぎんさん (18)

生物環境類型は個性的なメンバーが集まったクラスです。実習ではホヤやカキ剥き、水産物の加工など、実際の職場さながらの経験ができます。市内を周り、釣り上げた魚の生態や習性を学んでいます。将来は漁船に乗って、船長や船頭になりたいです。





みんなの放課後活動 #89

宮城水産高校 生物環境類型3年生

旬のおいしい魚介類や、手間をかけた地域の水産加工品が並ぶ食卓。新鮮な魚を味わえる海沿いの石巻地域ならではの食事風景です。そんな、海の恵みは無限にあるわけではありません。魚も貝も海藻も、何も考えずに獲りきれば、いなくなってしまう。海の生き物を獲ることは、同時に「獲る量と残す量のバランス」を考える必要があります。今回は、地域の食卓にもつながる水産業発展のため、海に特化した知識を学ぶ「宮城水産高等学校」の授業を紹介。海を中心とした環境や生物のスペシャリストとして、水産業界での活躍を目指す「生物環境類型」の3年生25人が海洋資源管理の大切さや、海への思いを教えてくださいました。



海の資源を守るには、海とそこで生きる生き物について、生態や繁殖の仕方、何を食べているかなど多くの知識が必要となる。身近な海で暮らす生物に興味を持つ生徒は多い。阿部拓真さんは「海の生物が好きで仕事にしたい」、高橋璃翔さんは「環境や生物について知りたかったから」、後藤竜斗さんは「生物が好きで、もっと深く知りたいなと思った」と生物環境類型で学ぶ理由を語る。千葉楓華さんは「生物の生態や海的环境について学び、実習では魚をさばく技術も身に付けたい」、鈴木大星さんは「生物の生き方やどのように生まれるかを詳しく知りたい」と意欲は高い。

広い海の広い知識を勉強

生物環境類型では、ダイビングや小型船舶操縦など、実用的な資格を授業で取得できるのも魅力。佐藤璃玖さんは「2年生で習うダイビングの授業が好き。授業を通して、詳しく学び、資格取得につながったと語る。」

毎週火曜日、6班に分かれ、それぞれ異なるテーマについて学ぶ総合実習で実用的な学びを得ている生徒も多い。稲辺高力さんは「石巻にはどんな水産生物がいるのかを調査している。調査の度に新しい出会いがあり楽しい」、佐々木勇人さんは「釣りや繁殖したホヤやカキを水揚げするなど、ほかではできないことを学べる」と水産高校ならではの实習に魅力を感じている。

山下礼悠人さんは「魚の解剖やカキの殻剥きを体験した。おもしろく食べられるように加工したり、販売も経験できる」と話し、将来の仕事にも役立つ幅広い、学びを得ている。クラスのムードメーカーの高橋銀さんは「釣りの実習では魚の生態や習性を知ることができると語り、本年度の北信越インターハイ空手道競技大会で県代表として個人組手競技に出場。部活と勉強

生物環境類型では、ダイビング