

宮城県水産高等学校



学校紹介
特集号
第5弾

フード
ビジネス
類型

令和5年
7月21日

うみ
漕ぎ出そう、未知なる世界へ。

今回はフードビジネス類型
の学びを紹介します！

◎食品開発・加工・衛生管理・販売のプロを志す人！興味・関心がある人へ！



フードビジネス類型では、“商品を開発し、安全で安心して食べられる商品そして消費者に届ける”までを学習します。

- 水産業のみならず、地域資源の価値を再発見と、それを利用した復興について考える。
 - 新商品の開発や商品に新たなアイデアを与え、さらに価値を高める知的財産を学ぶ。
 - マーケティングや簿記などの商業科目を取り入れる。
 - 食の6次産業化への意識を持つ。
- 以上の○印をポイントとして学習内容を編成しています。

『フードビジネス類型』の学びを紹介！



缶詰製造

総合実習の授業で、マグロ油漬、サンマ味付け、サバの水煮の缶詰を製造します。



サンマ肉詰め

左図の缶詰の製造風景です。サンマの身を缶詰に詰めている様子です。



マグロ解体

宮城丸での航海で水揚げされたマグロを解体している様子です。

次号は調理類型を
紹介します！
乞うご期待！



食品化学実験

製品製造を行う上では、手指の細菌観察、製品の細菌検査、成分分析などを行うことは非常に重要な学びとなります。



石巻フード見本市2023に出品(株)STIフードホールディングスと共同開発した『金華さば水煮』を出品しました。



企業とコラボ！イオンで販売！

石巻市魚町にある水産加工会社「STIミヤギ」が「オール宮城」をテーマに共同開発した「金華サバ缶」をイオン東北の各店舗で販売しました。商品の味から缶のデザインに至るまで、生徒と関連企業の方々の工夫が凝らされた商品となりました。



校外実習

石巻北高校との交流授業により、田植え、稲刈り、米ボコ製造を相互で体験します。



見学実習

連携企業や地元加工工場などの見学や商品開発の授業として観光地、文化施設の見学を行います。



鯨料理に挑戦！

外部講師を招いて、郷土料理の鯨料理に挑戦しました。



サンマ味餅干し実習

出来上がった製品は冷凍保存し、文化祭等で販売する予定です。

【取得可能な資格】

- ◎食品技能検定
- ◎HACCP基本技能検定
- ◎調理検定
- ◎販売士検定
- ◎簿記実務検定
- ◎ビジネス文書実務検定 etc...

食の6次産業化を意識し、食品の生産・調理・加工、流通の産業現場での体験実習を行うほか、同時に“会社”を理解するためにマーケティングや簿記などの商業科目を取り入れた学習も特徴的な学びです！



卒業後の進路について

目指す就職先

食品関連会社

昨年度実績

(株)高政 宮城製粉(株) (株)STIミヤギ (株)布施商店 (株)青葉冷蔵 (株)阿部長商店 南三陸ホテル観光 (株)サンデリカ 日清医療食品 (株)エービーシー・マート 大江戸温泉物語ホテルズ&リゾート(株)

目指す大学

海洋・食品・経済系学部

進学実績

石巻専修大学 石巻高等技術専門校