

# 宮城県水産高等学校



学校紹介  
特集号  
第6弾

調理類型

令和5年  
7月25日

うみ  
漕ぎ出そう、未知なる世界へ。

今回は調理類型  
の学びを紹介します！

◎調理師免許取得!!

魚食文化を守る シェフ・板前を志す人  
に!

◎魚食文化を普及させる調理人へ!



“旬”の魚介類を利用した実習を中心に、調理の技術と理論、食品の安全性や栄養についての知識を兼ね備えた“魚食伝道師”を育てたいと思っています。  
もちろん、調理師免許を取得するためには、和洋中を問わず、魚料理だけでなく、様々な食材を使った調理法を勉強しなければなりません。しかし、水産高校の強みを生かして、魚に関する様々な知識を身に付け、漁業者の熱い思いを理解し、地元で水揚げされる魚介類の特長や調理方法を勉強した若者によって、魚食文化が受け継がれ、発展されることを私たちは期待しています。

『調理類型』の学びを紹介!



包丁研ぎ

包丁研ぎは、料理人の基本です。自分の包丁は自分で研ぎます!



調理服を着て勢揃い!(2年)

実習は調理服を着て行きます。卒業までしっかり腕を磨いて、調理師として活躍してほしいものです。



試験のポイントを学習中!

実習前に、試験のポイントをしっかり学習します。大根の桂剥きや大根のツマの制限時間、視察箇所などしっかりとメモを取ります!



日本料理店でプロの味を知る!



短期航海(4泊5日)

宮城丸に乗船し、4泊5日の短期航海へ。令和5年度は東京に行きました! 宮城丸で、船上での調理実習も行います。本校にしかできない取組です!



短期航海での調理実習の様子

短期航海において、宮城丸乗組員の方に、船内での調理を学びます!



ピザ実習(女川)

本校にはない器具・機材を使用し、イタリア料理(ピザ)を学びました! もちろんできたピザは試食しました!



釣り実習

調理類型でも、釣り実習を行います!“みさこ”に乗って島に渡り、みんなで釣りをしました!



調理類型の「おもてなし」

5月に本校で開催された東北地区の校長会において、3年生が腕を振るってくれました!



優しい味の素敵なお弁当

写真は振る舞ったお弁当の一部です! ほかにも豪華な料理がズラリと並び、校長先生方は驚いていました。



オープンキャンパスI

オープンキャンパスでは、参加した中学生や保護者と手まり寿司を一緒に作りました!



オープンキャンパスII

手まり寿司のほかに、生徒が厚焼き卵を作って中学生や保護者に振る舞いました!

【取得可能な資格】

- ◎調理師(国家資格)
- ◎船舶料理士
- ◎技術考査(専門調理師学科試験免除)



卒業後の進路について

目指す就職先

料亭 レストラン・カフェ ホテル 病院・福祉施設 大型フェリー

昨年度実績

(株)ソーワダイレクト (株)佐勤 (株)玉澤総本店 (株)一の坊  
日清医療食品(株)仙台支店 (株)筑紫楼 (有)かざま (株)小島組  
(株)麺屋武蔵 太平洋フェリーサービス(株)

目指す大学

栄養系大学 上級調理専門学校

進学実績

東北学院大学 東北生活文化大学 エコル社・東京辻製菓マスターカレッジ