

# 水産高等学校

校訓 貴禮節 本至誠 旨忍耐  
順師長 重廉恥 勵業務



## 1 基本データ

創立：明治29年  
課程・学科：全日課程・海洋総合科  
生徒数：240名  
所在地：〒986-2113  
石巻市宇田川町 1-24  
TEL：0225-24-0404  
FAX：0225-24-1239

ホームページアドレス：  
<http://miyagisuisan.myswan.ed.jp/>  
電子メールアドレス：  
miyagisuisan@od.myswan.ed.jp  
主な交通機関：  
JR：JR石巻線 渡波駅下車 徒歩5分

## 2 学校の特徴

### キャッチフレーズ

「漕ぎ出せ

未知なる世界へ！！

皆さんは海について知っていますか？釣  
りや海水浴といったレジャーでの利用のほ  
かに、食料生産の現場である漁業や水産加  
工、私たちのエネルギーや様々な商品を通じ  
船舶や物流など、現代の生活に無くてはなら  
ない産業の現場でもあります。

地球の7割は海ですが、その多くは利用さ  
れておらず、解明もされていないため、海に  
は無限大の可能性があるとされておりま  
す。宮水で海を学び、海に親しみを持って世  
界で活躍してみませんか？

漕ぎ出せ、「可能性の世界」＝“海”へ！

### (1) 学校の概要(沿革、環境、施設等)

今年創立130年目を迎える、全国でも屈指  
の歴史と伝統を誇る水産高等学校です。水産  
科3学科の全日課程専門高校です。本校は、石  
巻市の渡波地区、万石浦のすぐ側に位置して  
おり、豊かな海を学習の場として水産・海洋  
のスペシャリストとなる人材を育成しており  
ます。平成26年には「調理師養成施設」の指  
定を受け、捕るところから食べるところまで  
一気通貫型の学びを実施しています。

施設は3階建て校舎、体育館、柔道場、総  
合実習棟、栽培漁業実習室、艇庫などがあり  
缶詰や加工品を製造する工場や魚介類の種苗  
生産を行う大型水槽等を備えています。設備  
としては、小型実習船“みさご”をはじめ、  
モーターボートやマリッジット、ヨットな  
どを保有しており、実際に海に出て授業や実  
習、資格取得を行っています。また、フォー  
クリフトや移動式クレーン等も保有しており、  
物流関連資格取得を目指した学習も行われて  
おります。

また、本校舎の中にはプロ仕様の厨房機器  
を備えた調理実習室を設置しており、魚食を  
普及する人材“調理師”を育成しております。

### (2) 教育方針

実学を重んじ、基礎的・基本的な知識・技  
術やそれらを活用できる力、規範意識・倫理

観・命を大切にす心、他者を認め思いやる  
心、健やかな体など「知・徳・体」の調和の  
とれた発達を図り、我が国の魚食文化・水産  
業・海運業の双肩を担う人格・識見・力量を  
身に付けた逞しい人材の育成を目指します。

### (3) 教育課程の特徴

昨年度より、1年生から専門的な教育を実  
施できるように3学科制に移行しました。

水産の魅力あふれる特徴的な学習内容につ  
いてより専門的に学習できるようになりまし  
た。もちろん、全学科において水産教育の基  
礎・基本となる「水産海洋基礎」を履修し、  
海洋環境から漁業経営まで海について広く学  
ぶとともに、カッター(12名手漕ぎボート)  
実習や釣り実習、仙台うみの杜水族館を利用  
した海洋生物学学習を行い、宮城県の水産業に  
ついて理解を深めます。

#### ① 生物環境科(定員40名)

海洋生物の生態・増養殖方法や海洋環境に  
ついて学ぶとともに、小型船舶操縦免許証や  
スクーバダイビングの資格取得ができるなど、  
海洋関連資格の取得にも力を入れています。  
また、加工や流通についても学習し6次産業  
化にも対応しています。

#### ② 船舶運航科(定員40名)

海技師(航海・機関)の取得を目指した学  
習を展開し、海上就職や港湾業務従事者を育  
成します。2年生から航海類型と海洋工学類  
型に分かれ、より専門的な学習を行います。  
また、両コースとも海洋総合実習船“宮城丸”  
による遠洋航海実習を2ヶ月間行います。寄  
港地にはハワイが選ばれることもあります。  
○航海類型：海・船・魚に関する知識と技術  
を習得し、船舶運航に関わる技術者となるた  
めの学習をします。

○海洋工学類型：船舶機関・港湾物流機器(大  
型クレーン・フォークリフトなど)等の運転・  
保守・整備について学習します。

#### ③ 食品科(定員40名)

食品製造業や調理師、船舶料理士といった  
業務に必要な食品衛生学や栄養学、食品学の  
基礎を学習します。2年生から食産業類型と  
調理類型に分かれ、より専門的な学習を行  
います。

○食産業類型：調理、加工、貯蔵、流通、簿  
記、マーケティングについて学習し、地域の  
水産加工業を支える人材育成をしています。  
また、マーケティングや商品開発に関する授  
業や実習も行っており、地域の様々なイベ  
ントに参加しています。

○調理類型：前浜ものの魚介類を美味しく調  
理する知識と技術について学びます。定めら  
れた課程を習得することで、卒業時に調理師  
免許が取得できます。

(ii) 専攻科海洋技術科(航海コース・機関  
コース)定員数10名)

船舶幹部技術者を養成するために2年間の  
専攻科を設置しています。高校課程卒業後に  
進学して、3級以上の海技士資格の取得を目  
指します。

### (4) 行事・生徒会活動・部活動

宮城丸乗船式や体育大会、マラソン大会、  
錨章祭(文化祭)などの行事があります。錨  
章祭では、実習で製造した缶詰等の販売も行  
われます。

部活動では、日ごろの学習をさらに発展さ  
せた研究活動も行っており、全国水産生徒研  
究発表東北大会や日本水産学会高校生による  
研究発表会で賞をいただいています。運動部  
では空手道部、ヨット部、柔道部、陸上競技  
部が東北大会や全国大会に出場しています。

### (5) 卒業生の進路状況

進進路一覽(過去3年間、進学者・就職者数)

進路	R7	R6	R5
大学	3	2	0
短期大学	0	0	1
専各学校	13	15	20
就職(県内)	28	29	41
就職(県外)	20	14	25
その他	4	2	0
卒業生計	68	60	87

主な進路先(令和8年3月卒業生)

( )内は人数 (1)は省略

<大学等>

富士大学、東北学院大学、尚綱学院大学

<専修各種学校>

本校専攻科(4)、仙台高等技術専門学校、仙台  
ECO動物海洋専門学校、東北電子専門学校、  
仙台医健専門学校、仙台動物看護専門学校、  
仙台スイーツ&カフェ専門学校、東北電子専  
門学校、東京法律公務員専門学校、仙台ス  
イーツ&カフェ専門学校

<就職先>

(管内) 株式会社白謙蒲鉾、三宝化成株式会  
社、宮城ヤンマー株式会社2名、株式会社聖  
人堀鐵工所2名、株式会社石巻精機製作所、  
マルハニチロ株式会社新石巻工場、株式会  
社日本製紙、株式会社あいのや、社会福祉法  
人夢みの里 他

(県内) 東北ドック鉄工、株式会社 みつわ  
2名、株式会社ホテル佐勤、株式会社一の坊、  
株式会社グランビスタ&リゾート 他

(県外) 永盛丸2名、ニッスイマリン工業株  
式会社、黒瀬水産株式会社、旭タンカー株  
式会社、国立研究開発法人海洋研究開発機  
構京王プラザホテル 日本海洋事業株式会  
社他

### 3 学校魅力発信

#### (1) 本校生徒の活躍

## 陸上部 インターハイ出場！



令和7年度東北高等学校陸上競技大会において生物環境類型2年の加藤七洋が、やり投競技で第4位に入賞し、広島県で開催されたインターハイに出場しました。同年東北高等学校新人陸上競技選手権大会では、加藤七洋がやり投競技で優勝、同じく生物環境類型2年の菅井聖汰が棒高跳競技で第2位となりました。

また、10月に行われた高校1・2年生のU18全国大会にも加藤七洋、菅井聖汰が出場しました。

令和8年度も全国大会での活躍が期待されます。

## 調理類型研究発表東北大会出場！

第34回全国水産・海洋高等学校生徒研究発表東北地区大会に本校を代表して調理類型の川崎陽和さん、佐々木理圭さん、三浦夢叶さんの3人が発表を行いました。研究テーマは“おらほのマグモコ丼？！”で、地域の名物料理をSDGsへの取り組みを考慮しながら考えるものでした。マグモコ丼は地域資源である鮭の中落や血合肉に付加価値を付ける取り組みとして研究しました。発表も何度も練習を繰り返し、東北大会第3位の優良賞となりました。また、うまいもん甲子園にも応募し、書類審査を通過し、北海道・東北ブロック予選にも出場しました。



今後も多くの生徒が水産高校を背負って活躍し、東北大会や全国大会への出場が期待されます。

#### (2) 主な学校行事

### 錨章祭（文化祭）

例年10月下旬の金、土の2日間にわたり、文化祭が開催されています。金曜日に校内発表、土曜日に一般公開で地域の方々にも人気のイベントとなっております。

校内発表では、3年生の研究発表大会を始め、文化部の活動報告や各クラスのステージ発表等が行われます。また、本校独自の“大漁旗コンテスト”も開催され、校長先生や教頭先生による審査が行われ優秀賞が決定します。

一般公開では、フードビジネス類型の実習製品、“さんまの味付け缶詰”と“まぐろの油漬漬”販売会が大人気となっております。また、一般的な模擬店も出店しますが、各類型の特色ある販売も注目を集め、生鮮魚介類の販売や調理類型特製のお弁当販売もあります。昨年は麺屋武蔵直伝のラーメン販売もあり、とても盛り上がりました！

### 釣り実習

1年生の水産・海洋基礎実習の中で釣り実習を行います。水産高校にいるのに実は釣りは初めて！という生徒もおりますが、ベテランの先生方が優しく指導してくれます。食べられるサイズの魚が釣れた場合にはすぐに捌いて食べることも！？

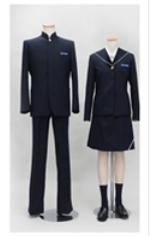


2年生、3年生でも小型実習船を使った船釣り実習を行っています。水産高校の醍醐味ですね！

#### (3) 学校制服紹介

平成30年4月より一新された水産高校の制服です。女子のズボン着用ももちろんOK！

かつての水産高校をイメージさせる1つボタンの上着やセーラーをイメージさせるブレザーは水産高校生としての自覚を促します。



#### (4) 実習船紹介

### 海洋総合実習船宮城丸



宮城県所有の海洋総合実習船宮城丸です。令和4年3月に竣工された新船となります。船内は冷暖房完備となっており、効率的な実習生活が送れるように様々な工夫をしております。2026年度の航海実習ではバリ島に寄港する予定としております。

### 小型実習船みさご



令和4年3月に就航した水産高校の小型実習船みさごです。小型船舶としては最大級のサイズで、各類型の実習に使用されております。最新のレーダーや魚群探知機を装備しており、釣り実習には欠かせない相棒です（もちろん船長の腕もピカイチです！）

これらの実習船以外にも、水産高校にはモーターボート4艇があり、資格取得や実習に利用されています。

### 4 在校生からのメッセージ



海洋総合科 航海技術類型 3年 菊地 空蓮さん  
(石巻市立渡波中学校出身)

本校は、海や魚について実習中心で学べる特色ある高校です。実習船（宮城丸、みさご、ベガ、スピカ、北斗、あさなぎ）に乗ったり、船のエンジンを整備したり、魚を飼育したり、缶詰を作ったり、魚を飼育したりと、教室だけでは学ぶことができない特別な体験ができます。水産について学び、将来に役立つ資格（小型船舶免許、海技士免許、調理師免許等）も取得可能です。本校では海に関わる仕事への道が広がっています。海が好きな人、体を動かして学びたい人にぴったりの学校です。