

**家族の期待に応えて
世界一の海人になりたい**

祖父が漁師で、小さいころから、一緒に船で海に行っていたので、漠然と水産業に関わりたと思っていました。震災後、ホヤの養殖の復興の手伝いをしている、とてもやりがいのある仕事だと感じました。

遠洋漁業でマグロを捕りたいです。小さいころから釣りはしていましたが、マグロは捕ったことないので…。やっぱり、大人の漁師の醍醐味で、マグロを捕ってみたいです。

遠洋漁業につくために、知識を深めたいと思っています。そのために、しっかり水産高校で専門の勉強をしたいです。

震災以降、親や地域の期待の大きさを感じています。期待に応えられるような人間になりたいです。個人的には、お金をいっぱいためて外車を買うことが夢です。



1年生
佐々木玲於さん

**地域を引っ張っていくような
地域のアイドルになる**

小学校くらいから釣りが好きで、魚などの生物に興味があり、多くの海の生物について学習することができると考えて、水産高校を選びました。生物環境類型で魚やカキ、ワカメなどの生物を育てる勉強をしたいと思っています。

今では漁師など、水産関係の仕事にも興味があります。いとこが水産高校を卒業して漁師をやっている、話を聞いてあこがれるようになりました。

もっともっと知識や技術をしっかりと身につけられるように、真剣に授業に取り組んでいきたいです。

水産業に就くことで水産業の街を盛りあげていきたいですね。一人の漁師として、地域を引っ張っていくリーダー的な人間になることが夢です。川開きなどのお祭りには積極的に参加したいですね。



1年生
高橋拓光さん

**料理でお客さんに幸せな
気持ちになってもらえれば**

いとこがこの学校に入っていて、新しく調理類型ができ、たくさんの資格(特に調理師免許)が取れるということを知って興味を持ちました。中学校では勉強しない海洋基礎や実技などが増え大変ですが、とても楽しく勉強できています。海も好きになりました。

まだ明確には決まっていますが、今は調理師になりたいと思っています。自分の作った料理でお客さんに幸せな気持ちになってもらえたらいいですね。今、休みの日に家族に作ってあげているのですが、喜んでもらえると自分も幸せな気分になります。

まだ、料理しているだけで、栄養学などの知識に基づいた調理のことが分からないので、専門的に勉強したいです。人を笑顔にして、誰からも必要とされる人間になりたいです。水産高校なので魚の料理も勉強したいですね。



1年生
佐藤朱里さん

**社会に貢献できるよう
機関工学について学びたい**

中学校のころ科学部にいてずっと機械のことに興味を持っていました。進路を決める時、宮城県水産高校に機関工学類型があることを知り、入学を決めました。就職率も高かったし…。入学パンフレットで小型移動式クレーンに乗ることができると知り、将来の仕事に選びました。人生を変えようと思いました。

ただ、成績が良くないと、希望の機関工学類型に入ることができないので、今必死に勉強してます!有効な勉強法を学んで、しっかり基礎のスキルを身につけたいです。

地域の工事現場や車両基地などで活躍したいです。電車をつり上げるみたいなことができればいいですね。クレーンの仕事を通して、社会や地域経済に貢献できる人間になりたいです。



1年生
伊家基晶さん

**宮城県水産高校から
ものづくりの未来に向けて**

宮城県水産高校は、世界の海洋・水産業界はもちろんのこと、様々な分野で活躍する人材を輩出している総合実業高校です。学科改編により海洋総合科は、新しい時代の水産・海洋関連産業に対応した専門学習に進化しています。2年生からは、航海技術、機関工学、調理、フードビジネス、生物環境の5つの専門的な学習を行います。全国的に見ても数少ない水産高校(46校)として、栽培漁業実習室、水産加工室・冷蔵庫など、特殊な実習施設・設備も用意されています。



宮城県水産高校
岡嶋 佳治 教頭

平成28年には120周年を迎える、日本で3番目に歴史のある伝統校。震災後、船乗りになりたいという学生も増えました。これからも地域の水産・海洋・食品関連の業種に、優秀な学生を輩出していくことが我々の使命であると考えています。

航海技術類型
船長・航海士など
世界の海で活躍する
プロを志す人に!

機関工学類型
船のエンジニアや
港湾物流の
プロを志す人に!

生物環境類型
海を中心とした
環境や生物の
プロを志す人に!

フードビジネス類型
食品加工の
衛生管理・販売の
プロを志す人に!

調理類型
シェフ・板前として
魚食文化を
守る人に!

平成26年「調理類型」を新設

海外では、「健康に良い」と魚食や日本食が見直され、日本の水産業が注目されています。日本のみならず世界を視野に入れ、魚食文化と水産業の発展に貢献するために、魚食型調理師を養成する「調理類型」を新設しました。本校調理類型を卒業すれば同時に調理師免許を取得できます。

**“6次産業化”や“知的財産”を
意識した学習も加わりました。**

水産業に、より大きなやりがいを生み出すために、6次産業に対応した「調理類型」を新規に追加しました。また、加工に関する技術開発(製法特許)、キャラクターやパッケージデザイン(意匠)やネーミング(商標)といった、知的財産を意識した学習も加わりました。

