



# 「水産食品科」

っていう名前なんですが➡

食の創造で  
人を育てる

➡実は、食のリーダー育成を目標にしてるんです。

研究開発

探求学習

地域貢献



来襲したU字工事をリーダーが迎え撃つの図



水産食品科では、HACCPに基づく実習・作業内容・役割分担を導入した製造実習を行っています。

※令和4度更新：保健所による作業手順等の検査依頼を自主的に実施

## ✓ *Specialized Course* (総合実習)



トマトジュース  
だって作ります

開発した新製品  
が実習・製品化

アツアツ人気  
な天ぷら蒲鉾

さけトバに  
しちゃいます

開きなんて  
お手の物

## ✓ *Theme Study* (課題研究)



## ✓ *Products* (こんなもんつくってます)

### 缶詰・瓶詰 製品

さんま水煮 さんま味付 くじら大和煮  
さば水煮 さば味噌煮 さば味付け  
まぐろオイル漬け トマトジュース  
ぶりオイル漬け ぶりマヨネーズ  
りんごジャム (瓶) など

### 乾製品

さけとばチップス

### 発酵食品等

さけいずし いか塩辛

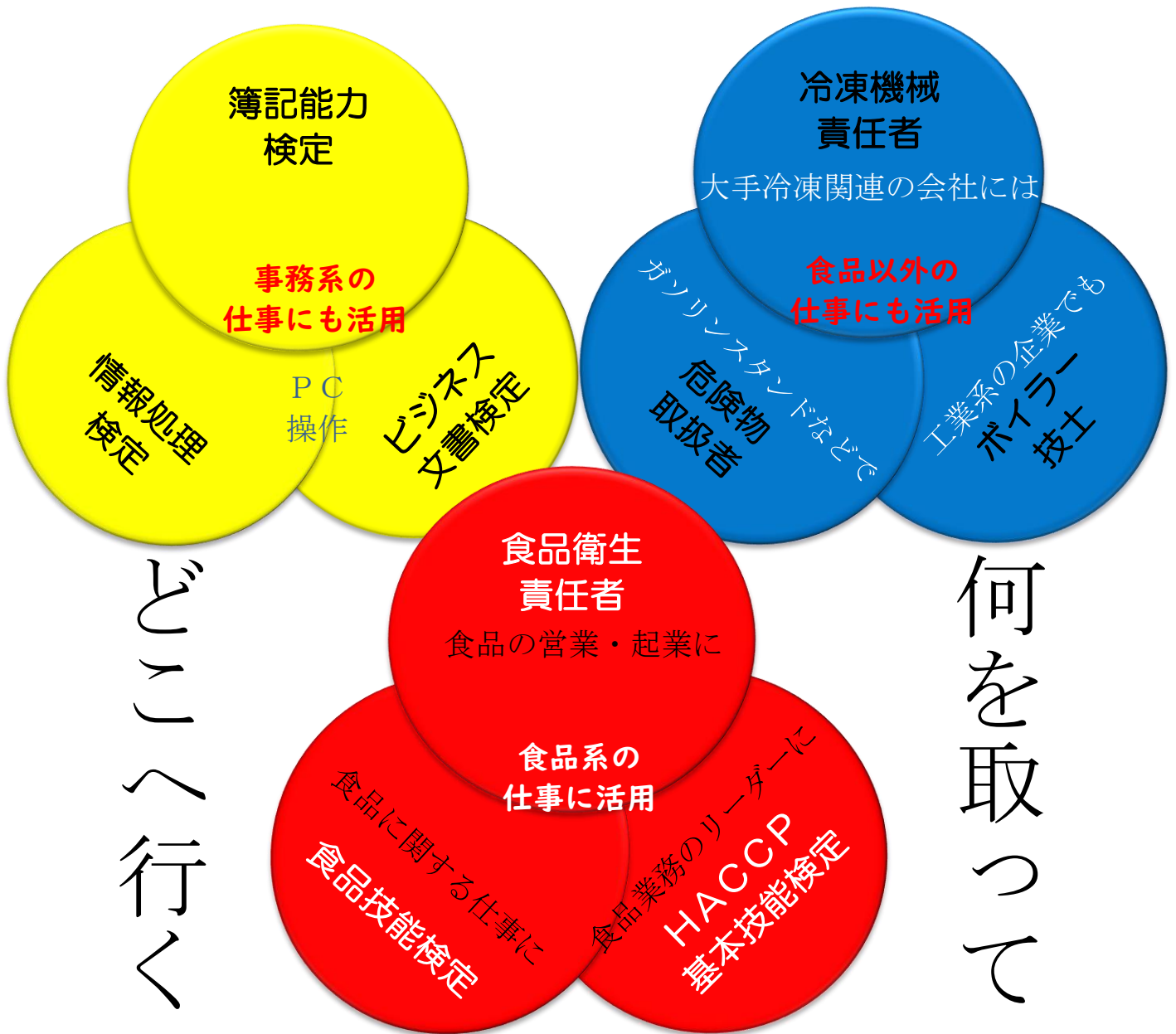
### くん製品

紅鮭燻製

### 魚肉練り製品

天ぷらかまぼこ

# 資格取得と就職



<p>乙種危険物取扱者 (1~6 類) 二級ボイラー技士 第 3 種冷凍機械責任者</p>	<p>日水物流 東京水産運輸 (日水グループ) ヨコレイ (業界 2 位) ホウスイ (中央魚類グループ) 北冷蔵 道南冷蔵 北海製缶 宇部興産 など</p>
<p>食品衛生責任者 食品技能検定 (第 1~3 類) HACCP 基本技能検定</p>	<p>中島水産・吉川水産 (大手の魚屋さん) 鈴廣蒲鉾・ヤマサちくわ (日本を代表するかまぼこ店) 東洋水産 マルナマ食品 トナミ食品 布目 合食 道南食品 (MEIJI サイコロキャラメル) など</p>
<p>全経簿記能力検定 全商ビジネス文書実務検定 全商情報処理検定</p>	<p>渡島信金 ソネ食品 オオゼキ (東京のスーパー) その他観光・ホテル業 など</p>

# ☆将来はいろいろ選べる

先輩方の活躍先は、水産加工ばかりではありません。食品や工業など、関連した進路に進んでいます。もちろん大学などの進学も可能。

## 進学実績

【四年生大学】北海道情報大学 札幌学院大学 札幌国際大学

日本医療大学 酪農学園大学 函館大学 など

【短期大学】東洋食品工業短期大学 函館短期大学

函館大谷短期大学 など

【専門学校】函館短期大学付設調理製菓専門学校 ベルエポック製菓調理専門学校

函館看護専門学校 函館医師会看護・リハビリテーション学院

函館歯科衛生士専門学校 など

## 〇〇在校生メッセージ



浜分中学校出身

水産食品科(以下M科)では、主に缶詰や瓶詰、時期によってはサケとば、トマトジュースやリンゴジャム、サケの飯寿司を作ります。私も初めの頃は、魚を触れなくてほしいの作業を先生に任せてましたが、今では自分で全部捌けるようになりました。生徒が困っている姿を見つけると、四方八方に控えた先生がすぐに駆けつけ、優しく分かりやすく教えてくれます。3年生になると一日全てが実習という日もあり、処理する原料も増えますが、やり遂げることで成長を感じられます。また、課題研究では、自分たちで試行錯誤をして商品を作ります。M科に入学して将来に活かせる資格取得や、仕事に向けて頑張ってみませんか？



青柳中学校出身

M科では食品や水産物の加工に関して学び、実習では地元で獲れた魚を使用して製品を作ります。今まで魚を捌いた経験がなかった私でも、先生の優しい指導により、魚を捌くことができるようになりました。座学では食品の栄養や衛生について学ぶことができる他、時期が来ると、海洋技術検定や食品技能検定、乙種危険物取扱者など、様々な資格に挑戦することになります。それに対してもM科の先生はたくさんサポートしてくれます。本校は水産業界や食品製造業界に就職を希望する方にとって、非常に魅力的な選択肢となっている上、進学の道も充実しています。ぜひM科で将来に向けて頑張ってみませんか？

## 〇〇卒業生メッセージ



本通中学校出身

M科では、資格取得や製造実習などを通して、様々なことを学ぶことができます。例としては、製造実習から身に付ける「魚の捌き方」、Excel や Word、PowerPoint から学ぶ「パソコンの使い方」など、進路活動で困らない位、多くの資格や経験を得ることができます。そんなM科では、「報告・連絡・相談」いわゆる「ホウ・レン・ソウ」を大事にしている為、三年生になった頃には習慣化されていました。インターンシップ(職業体験)では、M科ならではの製造業のみならず、運送業やスーパーの販売業、保育園の業務など、幅広い分野の仕事を体験することができます。さらには本校では六次産業化を目指しており、乗船学科の漁獲を一次産業とし、私たちがM科がその加工役という二次産業、そして三次産業として地域のイベントで販売・流通するという六次産業化の大半も経験できます。また、M科の製品はふるさと納税の返礼品にもなったことがあります。その製品作りを貴方の高校生活の「代表作」にしてみたいは？

令和四年度卒業 → 鈴廣蒲鉾株式会社/鈴廣星槎大学



深掘中学校出身

M科では、製造実習を通して色々なことを学ぶことができました。例えば、サンマやサバ、サケ、そしてアジ等の捌き方、水産加工品の製造方法や衛生管理等について学ぶことができました。また、それらの知識・技術を基礎とした資格も多く取ることができます。HACCP 基本技能検定や食品技能検定、食品衛生責任者等、将来に役立つ資格や、二級ボイラー技士や危険物取扱者をはじめとした国家資格にも色々挑戦することができます。M科の製造実習では、包丁を扱うことがありますが、ベテランの先生方がたくさんおり、包丁の握り方や切り方を基礎から丁寧に教えてもらえるので安心できます。また、M科では特に食品関係(水産品加工含む)の出口に明るいので、就職先に考えている人は是非ともM科に入学してみたいはどうか。

令和四年卒業 → 道南食品株式会社



北海道函館水産高等学校 水産食品科

〒049-0111 北斗市七重浜2丁目15番3号

☎0138-49-2411 ホームページ <http://www.hakodatesuisan.hokkaido-c.ed.jp/>

