



「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



ブリ三銃士がTVに登場しお茶の間を席卷！（R5年度）



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

✓ *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 ぶりオイル漬け
 (NEW!)さばオイル漬け
 ツナマヨネーズ ぶりマヨネーズ
 トマトジュース りんごジャム(瓶) 等

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

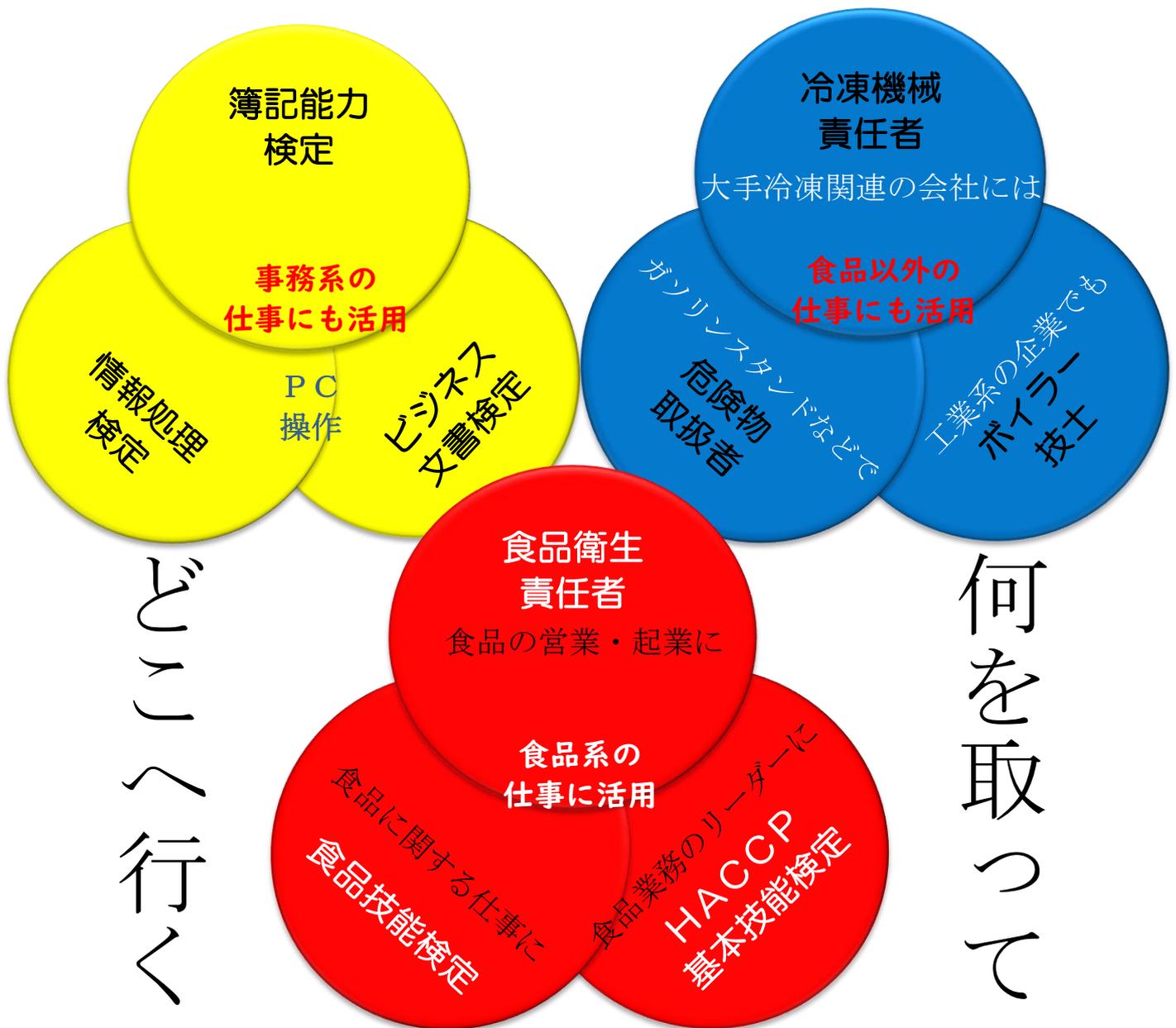
くん製品

紅鮭燻製

魚肉練り製品

天ぷらかまぼこ

資格取得と就職実績



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

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 東洋水産 など

食品衛生責任者
食品技能検定（第1～3類）
HACCP基本技能検定

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

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

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

☆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、缶詰を中心にさけとばやリンゴジャムなどの製造も体験することができます。初めの頃は不慣れな作業が多くて失敗することもありましたが、先生方のサポートもあり、上達したと実感することが多くなりました。実習では、自分で考えて行動することも多く、自己発展へつながると思います。また、資格取得にも力を入れており、危険物取扱者や食品技能検定など、様々な資格勉強に立ち向かうことになると思います。しかしこちらも、先生方が優しく教えてくれるので大丈夫です。M科は就職活動や進学に向けて、手厚い学科だと思います。是非M科に入って、一緒に頑張ってみませんか？



桔梗中学校出身

ホームページにも記載されていますが、M科では自らの手で食品を製造し、販売まで行います。これにより食への意識が変化したり、魚に興味を持ったりと、様々な利点があります。缶詰だけを製造していると思われていますが、トマトジュースや瓶詰、飯寿司まで様々なものを製造します。また、Excel・Word・PowerPointを用いた実用的な情報系資格や、少し難易度は高いですが、取得できたら就職に役立つ二級ボイラー技士、乙種第四類危険物取扱者の資格も取得できます。このようなことを踏まえ、少しでも興味が湧きましたら、将来のためM科で頑張ってみませんか？

〇〇卒業生メッセージ



桔梗中学校出身

M科では学科名のとおり、食品の製造や衛生管理、流通など食品に関する知識を幅広く学ぶことができます。また、資格取得を目指した勉強も行っており、授業をしっかりと受けていれば複数の資格を取得できます。そのため、他の人より就職や進学に一步早く動き出すことが可能です。M科独自の实習として、缶詰やさけとばの製造をはじめ色々な製品を製造しています。課題研究という3年生の授業では、自分たちで製品を考案して試作するチームもあります。タイミングが合えば多くの企業と協力して研究開発を行ったり、さらにはテレビに出演したりすることもあります。このような他の学校では体験できないことがM科ではできます。もちろんM科に入ったからと言って、就職先が食品に関連した所に絞られる訳ではありません。あくまでも食品関係の就職先に強いという学科の長所を視野に入れて、あなたが進みたい道へ進むため、M科の先生方は全力で応援してくれるとても良い学科です。

令和五年度卒業 → 北海製罐株式会社



根室市立光洋中学校出身

M科では、製造実習だけではなく販売実習まで行っています。イベント販売時には、「売る楽しさ」を知ることができました。製造実習は週一であり、最初は魚を捌くことすら怖かったのですが、先生方が丁寧に指導して下さい、今では魚を捌けるようになりました。F・E科が長期乗船で獲ってきたマグロを、M科で捌くこともあります。また、その他に資格も色々取ることができます。危険物取扱者やボイラー技士などの国家資格、食品技能検定や簿記能力検定などの多くの資格があります。資格をたくさん持っても損はありません。資格の面でも先生方が親身になって教えてくれます。話しやすい先生が多く、どんな質問にも丁寧に答えてくれます。M科はイベントに積極的に参加していて、色々なことが経験できるので、入学を迷っている方はM科で充実した三年間を送りましょう。

令和五年度卒業 → 山崎製パン株式会社



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/>

