

4 水産に関する学科

(1) 水産に関する学科の概要

ア 水産教育のねらい

- (ア) 漁業、養殖業、食品製造業など、水産業の後継者を育てます。
- (イ) 海運業、栽培漁業、水産物流通業、情報通信業など、水産関連産業で活躍できる人を育てます。 〈実習船「愛知丸」〉
- (ウ) 海洋スポーツ・レジャー産業、外食産業、自動車産業、電子機器産業など、地域産業の発展に寄与する人を育てます。



イ 水産に関する設置学科

公立高等学校には、次の表のとおり水産に関する学科を設置しています。

地区	学科 コース 学校	海洋科学科		情報通信科	海洋資源科		水産食品科
		海洋漁業 コース	海洋工学 コース		栽培漁業 コース	海洋環境 コース	
全区	三谷水産	20	20	40	20	20	40

備考 1 表中の数字は、令和6年度の募集人員を示します。

2 海洋科学科・情報通信科には、修業年限2年の専攻科海洋技術科（航海コース、機関コース及び情報通信コース）が設置されており、上級の資格取得を目指して進学できます。

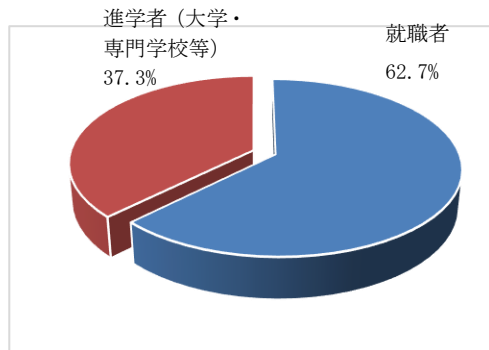
ウ 水産高校で学習する内容

普通教科と水産の専門科目との比率は、ほぼ1：1で、そのほかに特別活動があります。専門科目には、全ての学科で共通に学習する科目として「水産海洋基礎」「課題研究」「海洋情報技術」「総合実習」があり、各学科の特色ある科目として「船舶運用」「船用機関」「電気理論」「海洋環境」「水産流通」などがあります。

エ 卒業後の進路（令和5年3月）

卒業後の進路を大きく分けると、約62.7%が就職、約37.3%が進学です。

就職については多くの企業から求人があり、各学科で学んだ技術や資格を生かして水産関連企業や一般企業に就職したり、水産業後継者として働いたりする人もいます。また、進学先としては、専攻科、大学、短大や専門学校などがあります。



オ 寄宿舎

愛知県唯一の水産高校ということで、県内全域や県外からも生徒が入学します。県外や遠方、離島などからの通学困難な生徒のために、三河湾を見渡せる高台に寄宿舎（愛水寮）があり、和やかな雰囲気の中で、楽しい寮生活を送っています。

(2) 各学科の紹介

ア 海洋科学科

(ア) 海洋漁業コース

海洋漁業コースから
将来目指す職業

船長・航海士

船舶・水産関

漁業従事者

マリンレジャーを含む船舶の操縦や運航に関する知識・技術を習得するとともに魚を獲るためのさまざまな方法を学びます。大型実習船愛知丸によるカツオー一本釣り漁業実習や沿岸航海を行い、外地入港（済州島を予定）等で国際的視野を広める経験もできます。また、一級小型船舶操縦士を養成するための操船実習やカサゴ等の船釣りやキス網等の沿岸漁業実習も行っています。



<カツオー一本釣り実習の様子>

●主な専門科目

「総合実習」…体験実習・社会見学・航海実習での航海実務経験や外地寄港を通して、国際的視野を広げます。

「小型船舶」…第一級小型船舶操縦士の資格取得を目指します。

(イ) 海洋工学コース

海洋工学コースから
将来目指す職業

機関長・機関

機械設計技術者

機械取扱技術者

船舶を中心にさまざまな機械の仕組みや各種エンジンの運転・保守に関する技術・知識を習得するとともに、エンジンや機械などの設計・製図実習、大型実習船による船舶機関運用実習のほか、モーターボートや、水上バイクの操船実習なども行います。地場産業の自動車関連企業とマリンエンジニアの両面に通用する、汎用性に富むエンジニアの育成を目指しています。



<大型エンジン取扱実習の様子>

●主な専門科目

「船用機関」…船用大型エンジンや発電機、ボイラーなど機械エンジニアについて学びます。

「機械設計工作」…機械の仕組みや機械製図、材料試験、溶接などについて学びます。

イ 情報通信科

情報通信科から
将来目指す職業

通信長

航空管制職

コンピュータ技術者

情報通信科には、全国でもトップクラスの専攻科が設置されています。本科では、無線通信や電気電子・情報処理など幅広い分野の基礎的な知識・技術を学び、他の学科と比較しても多くの資格を取得できることが特徴です。近年は多くの生徒が専攻科への進学を希望しており、専攻科で最上級の国家資格を取得することで、専門技術者として活躍することが期待されます。



<アマチュア無線交信の様子>

●主な専門科目

「海洋情報技術」…ビジネスソフトの活用法からコンピュータプログラミングまで幅広く学習します。

「通信技術」…無線従事者国家資格を取得するのに必要な知識と技術を学びます。

ウ 海洋資源科

(ア) 栽培漁業コース

栽培漁業コースから
将来目指す職業

増養殖業

水族館職員

ダイビングインストラクター

栽培漁業コースでは、魚類や海藻類などの生理・生態、種苗生産・増養殖技術や、初期餌料の培養に関する知識・技術について学びます。また、海に関わる実習に必要なライセンスとして、小型船舶操縦士やダイビングCカードなどを習得し、3年生で、奄美大島でのクロマグロ養殖場見学やダイビング実習などを行います。



<スクーバダイビング実習の様子>

●主な専門科目

「資源増殖」…魚類、貝類、海藻類などの増養殖の方法や、バイオテクノロジーに関する知識や技術を学びます。

「総合実習」…アユやニジマスなどの人工受精、ふ化、稚魚の飼育実習などをおして栽培技術を学びます。

(イ) 海洋環境コース

海洋環境コースから
将来目指す職業

海洋環境開発業

水族館職員

ダイビングインストラクター

海洋環境コースでは、魚類や底生生物、プランクトンなどの生理・生態、分類・同定に関する知識・技術を習得するとともに、環境測定機器による水質・底質などの環境調査やスクーバダイビングによる海洋生物の生態調査実習を行います。海に関わる実習に必要なライセンスとして、小型船舶操縦士、潜水士やダイビングCカードなどを習得し、3年生では、小笠原でのダイビング実習を行います。



<海洋環境調査実習の様子>

●主な専門科目

「海洋環境」…海洋や河川の環境調査や魚類、底生生物などの環境に関する知識や技術を学びます。

「ダイビング」…スキンドイビングやスクーバダイビングの潜水技術やダイビング技術を学びます。

エ 水産食品科

水産食品科から
将来目指す職業

水産加工業

調理師

パティシエ

食料品店やスーパーの食品売り場に並ぶ食品の種類は多く、大手の食品メーカーは1か月に何十種類もの新しい食品を開発しています。水産食品科では、教科書の知識だけでなく、多くの実習を通して実践的な技術を学びます。また、第一線で活躍している卒業生や、プロの職人さんを招いての実技指導など、多彩な教育を展開しています。将来、水産加工業や調理師を目指すために必要な知識と技術を学びます。



<調理実習の様子>

●主な専門科目

「水産流通」…水産物を中心とした食品の生産から消費までの流通に関する仕組みを学びます。

「総合実習」…水産加工食品ははじめ、レトルト食品、スイーツなどさまざまな調理法を学びます。

(3) 取得を目指す資格

☆：卒業により取得 ★：養成校として認定 ●：卒業後、乗船履歴を経て取得可能
 ◎：在学中に有利に取得可能 ○：在学中に取得可能

資格の名称	主催	海洋科学科		情報通信科	海洋資源科	水産食品科
		海洋漁業コース	海洋工学コース			
5級海技士(航海・機関)	国土交通省	●	●			
1級小型船舶操縦士	国土交通省	★	★			
2級小型船舶操縦士	国土交通省	◎	◎	○	◎	○
危険物取扱者(乙種・丙種)	総務省	○	○	○	◎	◎
第3種冷凍機械責任者	経済産業省		◎			◎
2級ボイラー技士	労働基準局	○	◎	○	○	◎
潜水士	労働基準局	○	○	○	◎	◎
ガス溶接技能者	厚生労働省	○	◎	○	○	○
第三級総合無線通信士	総務省			◎		
第2種電気工事士	経済産業省			◎		
第二級海上特殊無線技士	総務省	◎	◎	☆		
第二級陸上特殊無線技士	総務省			☆		
工事担任者デジタル3種	総務省			◎		
アマチュア無線技士	総務省	○	○	◎	○	○

(4) 卒業後の進路

ア 主な就職先(最近5か年)

海洋科学科	漁業・釣船後継、海運会社、漁業会社、製網会社、港湾サービス会社、自動車関連会社、漁業協同組合、官公庁など
情報通信科	電気通信工事会社、電気機器製造会社、コンピュータ関連会社、機械製造会社、自動車関連会社、官公庁など
海洋資源科	養殖業後継、漁業協同組合、養殖会社、種苗生産会社、水族館、観賞魚販売会社、海運会社、官公庁など
水産食品科	練り製品製造会社、缶詰製造会社、製缶会社、製菓会社、乳業会社、油脂会社、食品流通会社、外食関係、官公庁など

イ 主な進学先

専攻科、海技学校、大学、短期大学、専門学校など