

# タウンニュース横須賀版でデュアルシステムが紹介されました

平成30年7月6日（金）発行のタウンニュース横須賀版にて本年度より開始した学校設定科目“水産デュアルシステム”が紹介されました。水産デュアルシステムとは、学校外の企業と協力体制を作り、実際の産業現場の実習を通して水産の専門職として必要な職業的資質・能力と態度を養うことを目的とした授業です。本校のデュアルシステムでは、1年間に渡る長期的な実習で他県では類を見ない取り組みです。今回の紙面では、3年生の蛭田 壮 くんが老舗マグロ問屋“西松”で行っている実習について取り上げられています。



海洋科学高等学校3年 蛭田壮くん

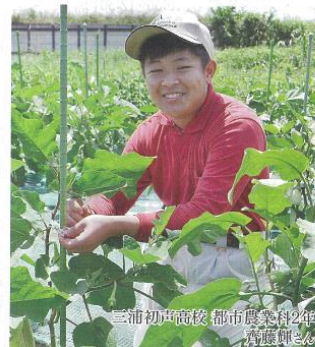
「流通過程を身近に 市場の入れも体験」  
 海洋科学高校の蛭田壮くんが実習に訪れる三浦市西松の老舗問屋「西松」は、1894年創業の老舗企業。買い付けも水揚げ、冷凍まぐろの加工・販売、マーケティングのほか、高級実習のサポートといった市場育成も手掛けている。  
 この日は朝から同社の主力商品のひとつである「鮮加ねまぐろ」の製造ラインを担当。白衣、エプロン、マスク、帽子、手袋などを手際よく身に付けて、工場へ向かうと先輩社員に混ざって黙々と作業を始めた。

## 現場で学び、将来に活かす

学外実習に励む農業・水産専門科の高校生

## 手掛けた「商品」食卓へ

直売や加工に意欲



三浦初声高校 都市農業科2年 高橋 さん

「おいしい野菜ができて嬉しい。それが農業の楽しさ」笑顔が光る。菜園では、鈴木さんから「酒樽自給で野菜を売りたい」との教えを受けた。「定番野菜を市場に出すことも農家として重要な仕事だが、ニスを合わせたものを提供したい」との想いが芽生えた。妻の畑の作物を手かきながら、祖母が急遽、後継ぎとしての責任感から強まった。今年の秋まで、かなって、自分の野菜を販売できれば。高校生リーダーがその先に掲げるのは「商品加工」。未来の「産農人」の自覚は、早だ。

「流通過程を身近に 市場の入れも体験」  
 目の前には、刺身でも食される上質なめばちまぐろの赤身がずらり。安心安全な食品を扱う責任を感じるとともに、色や部位を一つ一つ確かめながら、筋や骨身を包丁で丁寧に切り分けていく。4月から実習がスタートし約3ヶ月。仕事の飲み込みの速さに、指導員も驚く。  
 「調理に考えている食品製造を幅広く学びたかった。同社での実習に手を挙げた理由を話す蛭田さんは、「これも学校では学べない貴重な体験があり、とても新鮮で、やりがいを感じている」と、これまでの充実した学習の様子を振り返る。まぐろを保管する同社の冷凍庫や、問屋以外の立ち入り制限されている倉庫開設されたばかりの新市場で入札の様子も間近で見学。原料の調達から加工といった食品製造の一端を知ることは、大きな収穫だといふ。→後は、さらに流通過程を学び、どのように「市場のまぐろが全国の消費者へ届くのかも」知りたいと目を輝かせた。

<https://www.townnews.co.jp/0501/2018/07/06/439516.html>

<https://www.townnews.co.jp/0501/2018/07/06/439514.html>

(URL をクリックすると、掲載ページに移動します。)

横須賀版 No.577 2018年（平成30年）7月6日（金）発行