

魚を育てたい

## 海洋資源科 栽培環境コース

### 魚介類の飼育技術を学ぶコースです



トラフグ育成実習

- トラフグやヒラメ、ホンモロコなど、さまざまな魚介類を育成します。
- 海洋センターなど専門機関との連携を通して飼育技術に関する研究を深めます。
- 育てた魚を地元料理店へ販売し、地域産業の発展に貢献します。



水生生物検索



ヒラメの淡水浴



漁業士交流会（マガキ育成）

水産食品を作りたい

## 海洋資源科 食品経済コース

### 水産食品の製造・加工・流通を学ぶコースです



新巻鮭製造実習

- 地元の魚介類を素材にした製品を加工・製造します。
- レトルト食品など、新製品の開発に力を注ぎます。
- 情報処理技術を活用し、品質管理や流通を合理的に学びます。



小学生との交流給食



中和滴定



販売実習

サクフレーク 1箱200円	あさりの佃煮 1袋150円	あさり佃煮入 おにぎり 1個80円	あさりの おにぎり 1個1
------------------	------------------	-------------------------	---------------------