

男鹿の大地と海で学んで 社会に貢献できる人材の育成を目指して

現在の日本の食料自給率は40%を割っており、食用魚介類の自給率は約60%です。また、昨今、多くの国で世界的に水産資源に対する関心が高く、遠洋での漁獲にはその周辺の国に高額のお金を支払わなければ漁ができなくなる傾向がより一層強まっています。さらにまた、日本の排他的経済水域（EEZ）境界線の外側に広がる公海水域には他国等の漁船が急速に漁獲を増大させています。最近の漁獲量減少の原因の一つとしては地球の温暖化が上げられていますが、魚の獲りすぎが大きいともいわれています。このような状況の下、これからは「持続可能な海洋資源の管理」とその「資源を無駄なく有効利用」する取り組みが急務と言えます。今後本校は秋田の海の資源管理をしっかりと意識できる漁業従事者の育成、また、大学等に進学しそれらのことを県内外、又は国内外の視野で公的な立場からリーダーシップを発揮し日本周辺の海域において資源管理のあり方を構築できる人材の育成、資源を有効に加工し、そして付加価値ある商品に作っていく創造力・発想力等が豊かな人材の育成、直接海洋に関わる仕事に従事しなくても海の大切さをしっかりと理解できる人材の育成等を目指してきました。高校の3年間、海に親しみ、海を愛する、そんな学びを求め集った男鹿海洋高校の生徒であれば海洋国日本の課題にしっかりと向き合い率先してその解決に取り組む、または直接取り組まなくとも理解・意識する社会人になってくれることを心から期待しています。

最近、特に意欲的に取り組んでいることの一つは知財教育です。初めは食品科学科が地元の限りある資源を有効に



活用すべく「ブリのオイル漬け缶詰」や「アジ入りカマボコ」等を試作していました。昨年度、本校は男鹿市の特産品開発のワークショップに参加させていただき、かなりレベルがアップしました。「ブリのカレー缶詰」や「レンコ鯛のカマボコ」「レンコ鯛のアヒージョ」「(カレー味の) 華麗なアジカマボコ」の他、海洋科が実習で獲ってきたイカに本校名物のカマボコを詰め、じっくり煮込んだ「イカカマボコ」もあります。このいずれかは7月にオープンする男鹿市複合観光施設「オガレ」で、本校の人気商品「サバの水煮缶詰」と共に販売を予定しています。今後は普通科にもパッケージやネーミングなどを発案してもらう等、海洋科の課題研究「ハタ

ハタ雄雌選別機」「貝のパテイラ種に適応した好適環境水」「ミジンコ高密度培養」「ネジウム磁石を利用した波力発電」と共に「豊かな発想力を持ち、新たな創造ができる生徒」の育成を目指したいと思います。

また、本校は部活動も盛んに行っています。昨年、マリンスポーツ部は、全国大会で総合優勝を果たしました。その後の全日本スポーツダイビング室内選手権でも好成績を収め、文部科学大臣賞も受賞しています。郷土芸能部も多くのイベント・ボランティア等で活躍し、関係者から絶賛されています。他に9つの部がありますが、どの部も先輩後輩が助け合いながら上位入賞を目指し、切磋琢磨しています。これからも「怯まず」「臆せず」「直向きに」部活動に取り組み、全員が大会で輝いてほしいと思います。本校での学習・実習体験・行事・部活動等に積極的に参加し、生徒にとって充実した高校生活になることを期待しています。

最後に、本校は眼下に青い海が広がる松風台にあり、日頃地域の皆様方にご支援をいただきながら育ってきた学校です。男鹿から沢山のことを学び経験し、「男鹿に学んで世界に羽ばたく生徒の育成」を目指し教育活動に取り組んでいます。これからも生徒の生き生きと活躍する姿をご覧いただき、一層の御支援、御協力をいただきますようよろしくお願いいたします。



平成30年 4月 1日

秋田県立男鹿海洋高等学校 校長 平川 信重