

学校名	福島県立小名浜海星高等学校	校長	松本 善法
住所	(本校舎) 福島県いわき市小名浜下神白字武城23	TEL0246-53-3465	
	(水産校舎) 福島県いわき市小名浜下神白字館ノ腰153	TEL0246-54-3001	
URL	<a href="https://onahamakaisei-h.fcs.ed.jp/">https://onahamakaisei-h.fcs.ed.jp/</a>		

## ◆統合校として新たな歴史を歩み始めました◆

本校は、普通科・商業科・水産科（海洋科・情報通信科・食品システム科・海洋工学科）の大学科3学科、小学科6学科を有する高校として、令和3年4月から新たに開校しました。これまでの両校の伝統を継承しながらも、小名浜地区唯一の高等学校として新たな取組にも積極的に挑戦しています。

その取組の一つとして、1学年全生徒による学科間連携学習を行いました。生徒それぞれが所属する学科以外の5学科の学習を体験し、お互いに知見を深める学習です。1学科につき3時間の体験を3日間かけ、学科の隔てなく学習することができました。



普通科・商業科の生徒もロープワークを体験しました

## ◆本校ならではの特色ある学び◆

普通科では、魅力ある芸術科目の選択学習、国際港小名浜港を地区に有する高校としての英語教育など、本校で学ぶメリットを最大限に生かした学習活動を展開しています。

商業科では、ビジネス実務やマーケティング、簿記、ビジネス情報など、3年間で幅広い科目を学習することができ、地域で活躍できる人材の育成に取り組んでいます。

水産科では、ロープワークやカッター（12人乗りの手漕ぎ船）操練などを行う水産基礎実習や、長期では2カ月間にも及ぶ練習船福島丸での実習、その他学科ごとの特色ある学習や実習など、県内唯一の水産科として他の高校では体験できない学習を十分に経験することができます。さらに、水産科では県立学校として県内唯一の専攻科を有し、高校卒業後2年間、上級国家資格取得を目指し学習しています。専攻科修了生は大手漁業会社や海運会社の航海士や機関士、水産庁や内閣府警察局、国土交通省航空局などの、陸・海・航空・宇宙通信分野の無線通信士・技術士として全国で活躍しています。

進路に目を向けると、統合校として初年度ではありますが、高い進路決定率を実現することができました。これも、これまでの伝統を継承しながら生徒育成をしてきたことで、地域からの本校に対する高い期待度の表れだと感じています。



水産科全学科で1年次に行うカッター操練



福島丸のマグロ延縄<sup>はえなわ</sup>実習での1枚

## ◆特色ある部活動紹介◆

本校には「水産クラブ」という部活動があります。地域水産業の振興や水産に関する魅力の普及などを目標に合計8つのチームに分かれて活動しています。所属するほとんどの生徒は2つ以上のチームを掛け持ちしながら、主体的に活動しています。

**ダイビングチーム** 全国水産高校ダイビング技能コンテストへの出場を目標として、夏季期間はプールでの練習、冬季期間は潜水技術検定の取得を目指し学習に取り組んでいます。

**調理チーム** 主に魚類の加工・調理を行っています。地域スーパーとの連携で惣菜を開発して販売したり、イノベーション・コースト構想への取組としてふくしまイノベントウの開発や魚醤の製造などにも取り組んでいます。



←市内スーパーと連携して開発したメヒカリの南蛮漬け

県庁でのふくしまイノベントウ・実習製品販売の様子→



**水槽管理チーム** 地域にあるショッピングモールに横幅120cmの海水魚水槽を設置し、水質管理と飼育をしています。この水槽は地域の子どもたちにも好評を得ています。また水産校舎玄関にも多数の水槽を設置し、教員・生徒・来校者の方々に楽しまれています。

**海洋調査チーム** 水中ドローンを使って海洋環境のモニタリングや、海洋プラスチックに関する学習など、イノベーション・コースト構想に積極的に取り組んでいます。

**釣魚チーム** 全国水産高校フィッシング技能コンテストへの出場を目指し、普段は学校近海での漁場調査をしながら、様々な魚種を吊り上げるために試行錯誤しています。

**海技学習チーム** 国家資格である海技士に関する学習をしています。

**新規開拓チーム** 他のチームに属さない活動を全て行います。日本財団や水産庁、福島県やいわき市の水産課、地域企業など、様々な企業や団体と連携しています。水産を盛り上げる商品開発にも取り組んでおり、すでに商品化した「魚に合う珈琲」は、いわき市のふるさと納税の返礼品としても活用されています。現在も新商品開発の最終段階ですので、近いうちにお披露目できることを楽しみにしています。



水産クラブが開発した魚に合う珈琲

