

香住高校歳時記

海と地域に学び

在りたい未来に貢献する香住高校

生徒の活躍

①食品技能コンテスト

8月20日、21日、長崎大学水産学部（長崎県長崎市）で行われた第22回全国水産・海洋高等学校食品技能コンテストに海洋科学科3年の北村結さんが昨年に続き出場しました。北海道から沖縄までの13名の各地区の代表生徒と基本実技（魚の捌き方）・応用実技（有機酸の定量試験）・筆記テストで競いました。よく頑張りました、奨励賞を受賞しました。

②生徒研究発表

7月25日、26日、香住高校が主管校（豊岡市民プラザ）で実施した第62回日本海南部地区生徒研究発表会（京都府・山口県）に海洋科学科3年の田中颯人君、福田亨君、松田佑樹君が参加し、研究している「香住のカニ加工残渣添加飼料の効果」のテーマで発表し、奨励賞を受賞しました。乾燥カニ殻粉末をマダイの飼料として用い、体重や体色の変化を調べた結果を発表しました。研究を続け、実用化できることを期待しています。



令和6年
10月16日発行
学校通信
第6号

兵庫県立香住高等学校
兵庫県美方郡香美町
香住区矢田40-1
電話 0796-36-1181
FAX 0796-36-1182



ホームページ



▲食品コンテスト ▼南部地区発表



普通科但州丸多目的航海実習

8月1日、2日、2年普通科水産海洋基礎選択者の希望者による泊2日の但州丸航海実習を行いました。普通科においても海洋科学科との学科を融合することで、釣り実習などの体験活動とおし、海を愛し、海に学び、海と生きる心を育む貴重な体験を行うことが出来ます。



香美町レストランプレオープン

9月16日（月）「香美町レストラン」のプレオープンが行われました。普通科2・3年生の「総合的な探究の時間（KHS company project）」における『町の大人に学ぶ事業部』では香美町レストランの運営に取り組んでいます。香住漁港に水揚げされる未利用魚や香美町で生産されている農作物を使い、2つのセットメニュー（のどぐろを使用したパスタ・やまがれいを使用したドリア）を提供しました。

来校頂きました多くの関係者の皆さまの意見を参考に改良し、10月27日（日）の1日限定営業に向けて頑張っています。



「総合的な探究の時間」発表会

普通科第一学年は、10月2日（水）に『総合的な探究の時間』で取り組んだ「香美町の人口を増やすには」

「普通科の行事を考えよう」「フードロスを減らす！香美町の特産品で商品開発をするプロジェクト」などの6つのテーマの発表会を行いました。これらの経験をもとに、次のテーマに取り組めます。



城崎マリンワールド就業体験

海洋科学科2年アクアコースは、10月5日、11月後半にかけて「生物飼育の専門的な仕事を学ぶ」ことを目的に城崎マリンワールドにて就業体験実習を行います。学校でも栽培漁業や魚介類の飼育や管理の実習を行っていますので、しっかりとスキルアップして欲しいと願っています。

