

水産高校と連携した担い手確保・育成の取組み

企画情報室 たじみ せいすけ
多治見 誠亮

はじめに

本県の漁業就業者数は全国同様に減少傾向が続き、令和5年（2023年）には平成30年（2018年）と比較して24%減の約4,000人となっています。

また、就業者の約5割が65歳以上を占めており※、将来にわたり水産業を支えていくためには、次世代を担う人材の確保・育成が重要な課題となっています。

そこで当センターでは、県内唯一の水産系高校である熊本県立天草拓心高等学校マリン校舎と連携し、水産業への理解を深めるとともに、本県水産業への関心や将来の就業意欲の向上を図ることを目的に、さまざまな現場実習を行っています。

ここでは、令和7年度（2025年度）に実施した水産食品加工場見学及びスマート水産業に関する現地実習（漁船漁業）についてご紹介します。

※漁業センサスデータより。

取組内容

1 水産食品加工場見学について

令和7年（2025年）10月に天草市の熊本県海水養殖漁業協同組合栖本事業所（以下、「海水養殖漁協」という。）のフィレ加工場及び宇土市のカネリヨウ海藻株式会社を訪問しました。海水養殖漁協では、HACCP認証を取得した加工施設を見学し、養殖魚の加工工程や高度衛生管理、輸出に対応した品質管理等について学習しました（図1）。

また、カネリヨウ海藻株式会社では、品質管理に関する講義や動画視聴に加え、産地毎のワカメの食べ比べを通して、育つ環境によって触感や味の違いがあることを体感しました（図2）。



図1 HACCP 工場の見学



図2 ワカメの食べ比べの様子

2 スマート水産業に関する現地実習（漁船漁業）

令和7年（2025年）11月に天草市牛深地区で、漁船漁業を営む4名の漁業者から、漁法や新たに導入したスマート機器の活用事例について学ぶ現地実習を実施しました。実習では、漁業者から魚群探知機やプロッター等を活用した効率的な操業について説明を受けるとともに、経験や勘だけではなくICT技術を取り入れた「今の漁業」に触れる機会となりました（図3,4）。



図3 スマート水産業に係る講義



図4 漁具の見学

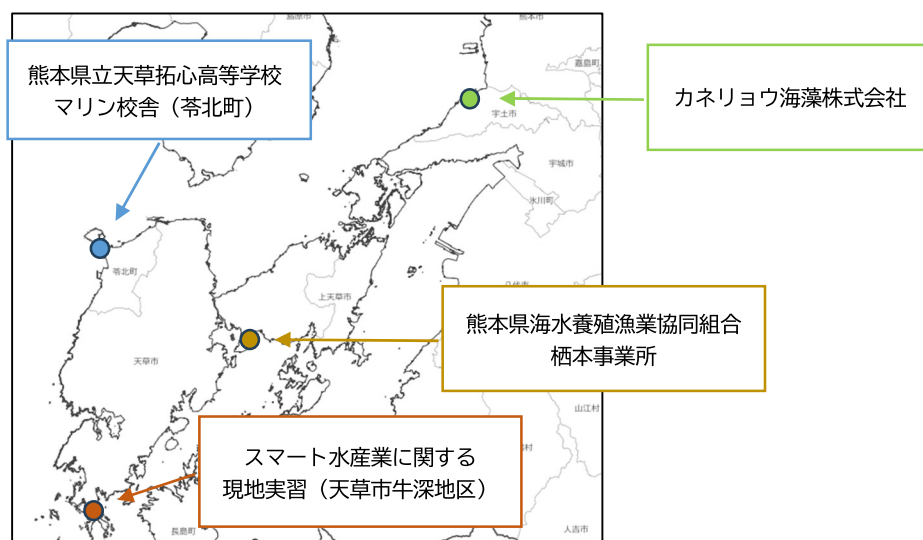


図5 現場実習位置図（出展：国土地理院地図）

今後について

実習後のアンケートでは、約6割の生徒が「水産業に対するイメージが変わった」、約9割の生徒が「将来の職業選択肢として水産業を意識するようになった」と回答し、本取組みが水産業への理解や就業への関心を高めるきっかけとなりました。

また、「実際に漁業を体験してみたい」といった意見も寄せられ、自分の目で現場を視ることの重要性が改めて分かりました。

今後も、実践的な学習機会の充実を図り、本県水産業を支える次世代人材の確保・育成につなげていきたいと思います。