

# 高校生と考える「北斗市のまちづくり」

「北斗市のまちづくり」に対して、高校生の素直な思いを紹介する連載企画です。市内の4つの高校の生徒の皆さんに自由にテーマを考えてもらい、自由な意見をとりまとめた構成での連載です。第3回は「函館水産高等学校」の生徒の皆さんです。

## 第3回 函館水産高等学校

函水の歴史は古く、その前身は明治12年開校の函館商船学校。大正13年に函館弥生町から七重浜に移転した商船学校の校舎を引き継ぎ、昭和10年に北海道庁立函館水産学校が創立された。昭和25年、現在の北海道函館水産高等学校に改称。平成9年に漁業科、水産製造科、機関科を



土岐夏稀さん 吉田頼芽さん 諸澤龍生さん 中原寧々さん

それぞれ海洋技術科、水産食品科、機関工学科に学科転換。平成16年、水産食品科の1クラスを品質管理流通科に転換し、現在の4学科制となった。

函水の特徴は、充実した設備や恵まれたカリキュラムの中で、生徒は学習と同時に実務経験を積むことができること。即戦力として就職、専門知識を持つて進学と、卒業後の進路は幅広い。また機関工学科は併設する専攻科へ進学し、国家資格の海技士を目指すこともできる。現在、本科12クラス428名、専攻科2クラス14名が水産人として学んでいる。

考えたテーマは

### 地元の人へまちのPR

#### インタビュー

——北斗市の商業圏での学校生活は楽しいですか？

「学校は楽しいです。商業施設も近くにあって、みんなよく行きますが、公園や図書館などがないので遊びのバリエーションが少ない」

函館水産高校では、実習で製造した製品を生徒が販売まで行っています。茂辺地さけまつりなどで販売された「鮭トバチップス」は、さけまつり当日は販売開始を待つお客様の長い列ができ、完売になるほどの人気でした。



りの臭みを消す研究をしている。水産クラブ研究発表大会で、その研究が受賞すればプリと北斗市のPRにもなるし、市民の人も注目してくれる」

「積極的に企業とコラボしていけば、北斗市の名産品になると思う。入手のしやすさ、栄養価の高さなど売り出し方は幅広い」

「プリを北斗市の名産として売り出すにはまだ歴史が浅い。イカや鮭のように地元の身近な食材にならないといけないから、七重浜から全国に広がってほしい」

「地元にある全国レベルのイカの加工技術があれば、もっとおいしい食べ物を見つけれられる食材だと思う」

——物や場所に限らず、今ある北斗市の魅力とは何でしょうか？

「新幹線の駅があるのは魅力。それを活かしていきたいのがもったいない」

「北斗市のチャレンジ講座がきっかけで、今も続けている習い事があるし、市は部活動の支援も良くしてくれました。医療費助成だけじゃなくて、子育てしやすい環境だと思う」

「トラピストに思い入れがあって、おみやげも良いけど歴史も含めて、みんなに知ってほしい」

「都会と比べてしまうと物足りないけど、必要最低限のものと自然がある。住みやすい環境だと思う」

「駅が近いので、生徒の3分の1くらいがいざ鉄を使っています。ただ無人駅で10月くらいから夜はとても寒いので、送り迎えが多くなる。料金が安くなって、本数が増えてくれれば、もっと利用しやすい」

——海浜清掃ボランティアや、実習などで地域イベントに参加する機会も多いと思います。活気のあるまちづくりが進められていると感じますか？

「活発的なイベントはあるけど、みんなに知られていない感じ」

「水産高校の活動も新聞などで取り上げてもらっていますが、近所の人あまり知られていない」

「今年度から缶詰販売は学校祭ではなく、七重浜れいんぼ祭りで行うことになりました。学校のSNSで発信していましたが、周知が足りず完売できなかったのが残念」

——地元を向ける市民を増やすためには、どんなことを行っていくと良いでしょうか？

「僕たちも学校の授業で考えるようになったので、地域の人にも考えるきっかけを作ってあげると良いと思う」



## 研究発表大会

### 優秀賞受賞！

水産食品科の生徒が取り組んだ「乳ホエーで魚臭さを少なくできるか」という課題研究が、11月に小樽市で開催された「全道水産クラブ研究発表大会」で優秀賞を受賞しました。

その後12月13日に山口県長門市で開かれた「全国水産・海洋高校生研究発表大会」では、水産食品科の3年生6名が北海道代表として出場し、奨励賞を受賞しました。



「僕は函館出身で、中学生の頃は北斗市と言えば七重浜までしか知らなかった。観光客だけにじゃなくて、道南全体にまちのPRを」

——学校では「はこだて・プリ消費拡大推進協議会」と協力し、漁獲量が増えているプリに関する授業も多いです。プリは皆さんにとって、どんな可能性を秘めた食材なんですか？

「水産食品科は乳ホエーを使ってプ

## インタビューあとがき

ハワイ沖の航海実習で漁獲したマグロを函館に水揚げしたのは、昨年初めてだったことに驚いた。これまでは静岡の清水港に水揚げされてきたが、地元を下ろすことで生徒はマーケティングを学べるようになったのだ。生徒が考案したキャッチコピーやステッカーデザインで商品化された「函水うまぐる」は、生徒が試食販売を行う地元スーパーで飛ぶように売れたようだ。

取材中、高校生と話をしている気がしなかったのは、函水生は「働きたい」まで学んでいるからではないだろうか。良い意味で高校生らしくなく、まちを支えている水産業への敬意、伝統ある学校への誇りも感じられた。まちづくりに「働きたい」を見出す函水生を待ついても良いはずだ。(市民リポーター・田山隆太)

