

職場体験学習を通して

今回、職場体験で加工科、海洋資源科、漁場環境科、養殖技術科の四つの科を体験させていただきました。

まず、加工科では、どういうふうに加えたらおいしくなるのかという試験をしました。

試験して加える量、漬ける時間、加える物によって様々な味に変化していくことがわかりました。

このような試験を何度も行って加工食品が出来るようになることがわかりました。

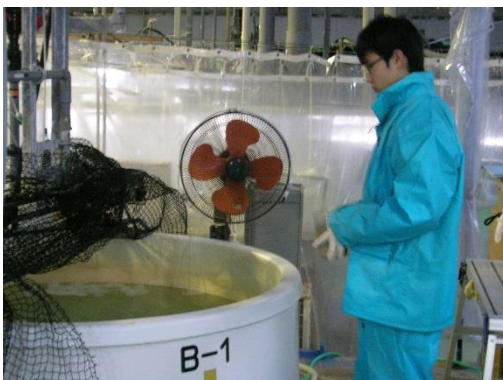


次に、海洋資源科では、どれくらいの大きさの魚がいるのかということを知るために測定作業を行いました。

細かいところまで調べていくことで、どれくらいの大きさの魚がいるのかがわかり大変な作業だと実感しました。

次に、漁場環境科では、海にいるプランクトンを調べました。

赤潮や貝毒の原因となるプランクトンを見たり、学校では見たことのないプランクトンを見て、とても種類が多いことがわかりました。



最後に、養殖技術科では、魚を育てるのに必要な水槽の掃除をしました。

規模が大きく大変な作業でしたが、これも大切な作業ということを改めて実感しました。