



日本さかな専門学校
Japan College of Fish

—
2024

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>
10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL : (02)8772-7977
aiueo@nihonmura.com (日本遊學 留學諮詢, 採預約制。)

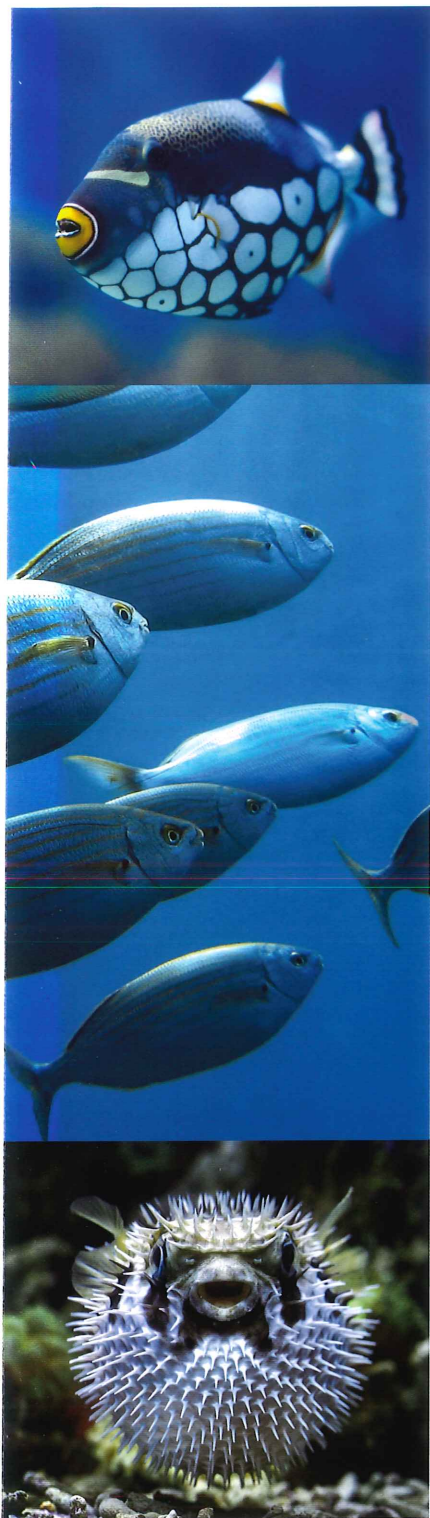
<https://sakana-n.jp>
20230826





Wonderful world





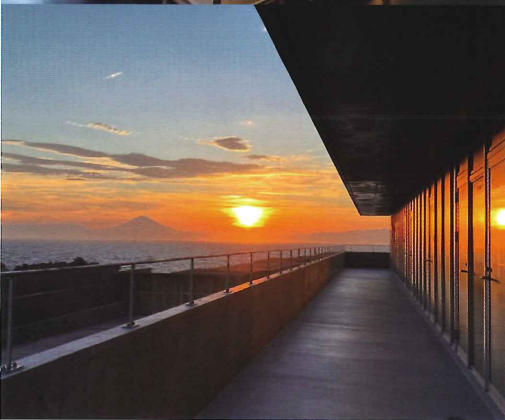
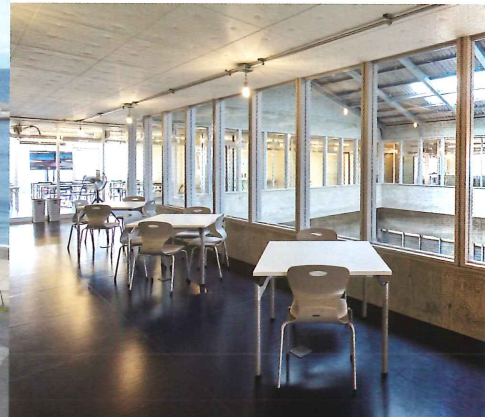
魅力的で フシギな、 さかなの世界

マダイは雌雄同体の生き物で、生まれて1年ほどはメスとして暮らしますが、2年ほど経つとオスへと性転換します。タコは鏡に映った自分の姿を自分と認知できるほど賢く、その頭の良さはチンパンジーなどと比肩されるほどです。タツノオトシゴは夫婦愛を深めるために、死による別れを迎える日まで「愛のダンス」を毎日何度も踊ります。ニシオンデンザメというサメの寿命は約500年。織田信長と同じ時期に生まれた個体が、今も海を泳いでいます。

少しの例を挙げても、さかなの世界は魅力いっぱい、フシギに充ちあふれています。だからこそ、その学びの魅力も無限大。一生をかけて向き合うことができるほど、大きな価値を秘めていると私たちは考えています。

of Fish





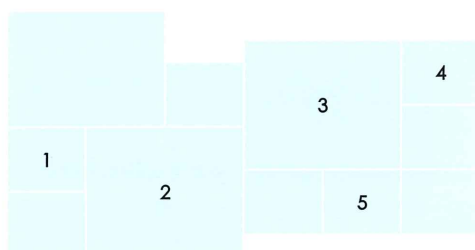
充実した環境のもと とことん「さかな」と向き合う。

校舎の目の前に広がる「相模湾」は、日本全体の約4割の魚種(約1600種)がみられる、世界でも類を見ない多様な生物の宝庫と呼ばれています。この豊かな海に囲まれ、漁業・水産業が発展した神奈川県三浦市三崎エリア全体が、みなさんの学びのキャンパスです。

校舎は世界的に著名な建築家である手塚建築研究所が設計を担当。南海トラフ級の地震で予測される津波にも耐えうるように、階高を10mに設定した今までにない建物です。1階は学生たちが自ら作り上げる水族館。2階はさかなに関するさまざまな知識や技術を身に付ける学びの場となっています。



Demand for Fish



1

実際の調理場を再現した「調理実習室」。食品加工や調理の授業を行います。

4

一人一台の個別水槽。自分の好きなさかなを飼育することができます。

2

淡水・海水やさまざまな温度帯に対応できる陸上養殖用設備を完備。

5

2階の教室は、どの部屋からも海を見渡せる造り。四季折々の相模湾を体感できます。

3

水産系学校では最大級の観賞魚用大型水槽。相模湾の生態系を再現します。

Voice from students

新入生インタビュー

開校初年度、記念すべき第一期入学生のインタビューをご紹介します！

Q. さかなに興味をもったきっかけは？

一番は親の影響です。アクティブにアウトドアを楽しむ家族なので、よく魚釣りに連れて行ってもらいました。そんななかで、さかなは淡水・海水で種類がたくさんあって、それぞれいろんな特徴があるのが面白いと思いました。

Q. この学校を選んだ理由は？

やはり何と言っても、実習の時間が多いのが魅力的でした。あと三崎は釣りで何回も通った場所で、ここだったらさかなを学ぶ環境としても抜群だなと。校舎もかっこいいし、授業が始まるのが今から楽しみです。



Q. この学校を選んだ理由は？

さかなに関するさまざまな事を学べるカリキュラムに魅力を感じたからです。当初は海洋系の大学を検討していたのですが、学科の特性にしばらくられる大学よりも、この学校で幅広く学んだ方が将来の選択肢が広がるのではと思いました。

Q. 将来の目標は？

漁師になりたいという夢があったのですが、今一番興味があるのは養殖の仕事です。すごく注目されている分野で将来性もありますし。在学中の3年間でいろいろ勉強して、自分が何に向いているかを見極めていきたいですね。



海洋生物学科

古谷 俐樹さん

新潟県立海洋高等学校 出身



海洋生物学科

馬場 孝典さん

静岡県立沼津商業高等学校 出身



20230826

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tv>

10552 台北市松山區復興北路75號7樓之2 TEL : (02)8772-7977

aiueo@nihonmura.com (日本遊學 留學諮詢, 採預約制。)



@nihonmura

Q. この学校を選んだ理由は？

私の生まれ育った街「三浦」で、大好きなさかなを学ぶことができるからです。進学先探しも家からの通学圏内で探していたところ、この学校が開校するという情報が！ さかな好きな私にとって願ってもない朗報でした。

Q. 将来の目標は？

昔は水族館で働きたいなと思っていましたが、今は地元の実産物や野菜を使った料理を提供するキッチンカーをやりたいなと思っています。三浦の美味しいものを伝えたい！ 料理が好きなので、今から調理の授業が楽しみです！



海洋生物学科
大宮 萌花さん
神奈川県立逗子高等学校 出身

Q. さかなに興味をもったきっかけは？

釣り好きの祖父の影響です。家には祖父が釣ったさかなの剥製がたくさんあって、小さいころからさかなにまつわる話をいろいろ聞いていました。誕生日にもらった魚図鑑も、ぼろぼろになるまで読み込んでいましたね。

Q. 将来の目標は？

憧れの「さかなくん」や、水族館の解説員のように、皆がさかなを好きになるきっかけを作る人になりたいです。自分の描いたさかなの絵を見てもらったり、解説を聞いてもらい「さかなって面白いね」と思ってもらえたら嬉しいですね。



海洋生物研究学科
武田 樹さん
東京都立上野高等学校 出身



なぜ今さかなを学

大きく広がる 「さかな」の需要

2013年に和食がユネスコの世界無形文化遺産に認定されて以来、海外で和食店の出店が相次いでいることもあり、さかなの需要は世界で急速に高まっています。それまで肉食中心だった国でも魚食に触れる機会が増え、高タンパク、低カロリーのさかなはあつという間に食の中心に変化しつつあります。その結果、世界の魚介類総生産量は1990年に1億トンだったものが2030年には2億トンと大幅増になると予測されています。

漁業以外の分野でも、さかな関連の需要は拡大しています。例えば、日本の水族館の数は人口比で世界トップクラス。今後も新しいアイデアを取り入れた水族館のオープンが見込まれています。釣り人口も急激に増加。密を避ける娯楽として、年齢性別を問わず誰もが楽しめるレジャーとして、多くの人たちに親しまれるようになりました。



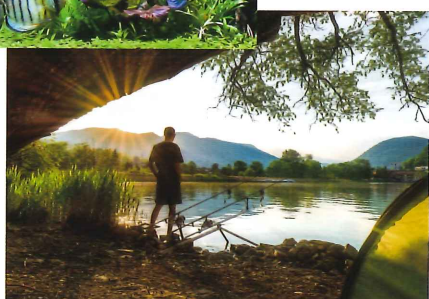
無限の可能性を秘める 「さかな」の世界

“食”として、“癒し”として、レジャーの対象として、私たちの生活に数知れない恩恵を与えてくれるさかな。ヒトとさかなのこの関わりをこれからも大切に育んでいくためには、人間本位ではない発想が必要不可欠です。

さかなや自然環境を正しく理解し、私たちは何をすべきか、何をしないべきか。より良い共生のカタチとはどんな姿なのか。想像力をたくましくしてこのことを深く考えるのは、まさに私たちの責務です。

無限の可能性を秘めるさかなの世界。

さかなと私たちの旅は、まだまだ続きます。



ぶのか？

このままでは2048年には海から食用魚がいなくなる。
アメリカの科学雑誌からそんなショッキングな論文が発表されるほど、
温暖化や海洋汚染の影響により水産業を取り巻く環境は深刻さを増しています。
さらに日本では漁師の高齢化や後継者不足など、
漁業の担い手に関する多くの問題も山積しています。
これらの問題を解決し、
「さかな」という豊かな海の恵みを次世代へ引き継ぐこと、
それが今、私たちに課せられた命題なのです。

Message

持続可能な世界の実現のために

私は海やそこに住む生き物たちが大好きです。でもそれ以上に人間が大好きです。私が取り組む自然環境を取り戻す活動は、よく「貴重な生き物のため」などと言われますが、「貴重な生き物を大切にすることによって、人間を大切にすること」が本来の目的であることを忘れてはいけません。海をはじめとした自然には、さまざまな生き物が暮らし、お互いがお互いを必要不可欠な存在として認めながら生きています。人間が持続可能な世界を実現するためには、共存するたくさんの生き物を大切にする必要があります。

これから学びを始める皆さんに贈りたいのは「探検、発見、ほっとけん」という言葉。海が好きで大いに遊んで、そこでいろいろなものを見つけ、おいしいものをいっぱい食べる。そして「このおいしいものがどんどん減っていくんだったら、自分が何とかしなくちゃ」と行動を起こせる人になって欲しい。そういう若者が頑張ってくれたら、きっと人間が自然の中で持続可能に生きていける世の中になると思っています。どうか広い視野を持ち、海の中で人生を楽しんでください。



海洋環境専門家
NPO法人海辺つくり研究会理事 事務局長

木村 尚 KIMURA Takashi

Profile

東京湾を子どもたちが泳げる豊かで美しい海にしたいと考え、東京湾の再生活動を中心に、日本全国の海と海辺の再生に尽力。日本テレビ系列「ザ! 鉄腕! DASH!! - DASH海岸-」にレギュラー出演中。

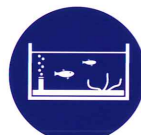
20230826

「さかな」の全てを知る

▶ 学びの特長 Features

1 日本初、 「さかな」を総合的に 学ぶ専門学校です

「漁業」、「観光・レジャー」、「環境」、「調理と食品学」。この4つの分野を総合した「さかな学」を学ぶ、日本で初めての専門学校です。私たちの生活に欠かすことができない「さかな」。その未来にあるべき姿を見つめ、ヒトとさかながより良いカタチで共生していくには何が必要かを深く考察します。



飼育



調理



漁業



水質学



水産ビジネス



観光レジャー



食品学



魚類学



環境学

2 常にさかなに寄り添う、 実習中心の学校です

個人用水槽はもちろん、水族館を意識した巨大水槽、本格的な陸上養殖機器など、食用魚と観賞魚の飼育が共に可能な設備で、さかな学をリアルに学びます。調理実習室も備え、「食」の世界も学習。多くを実習時間に充てた授業を通して、水産系大学とは違う“実学”としての学びを体感します。



3 最適な環境で さかなを学びます

さかな文化が街に根付いている三浦市三崎エリアが学び舎。校舎の目の前には海が広がり、マグロで有名な三崎漁港や三崎市場もすぐそばです。その他にも、水産工場や研究所、貴重な水生生物が繁殖する森林と河川など、学習スポットは数多く点在。さかなを学ぶのにはまさに最適な環境です。



▶ 設置学科 Course

基礎知識の習得からスタートし、さかなに関する専門技術と知識を、段階を追って深めていきます。

海洋生物学科 3年制 (P16)

海洋生物研究学科 4年制 (P18)

時間割例

授業日は週5日間。その半分以上が実習カリキュラムとなります。

朝の時間帯や放課後なども個人で実習できる時間帯を設け、毎日さかなと触れ合える環境を作っていきます。

	DAY 1	DAY 2	DAY 3	DAY 4	DAY 5
1時限目 10:00~11:30	環境		漁業	漁業	観光 レジャー
2時限目 11:40~13:10					
3時限目 14:00~15:30		調理 食品学	漁業	観光 レジャー	観光 レジャー
4時限目 15:40~17:10					



▶ 4つの柱から「さかな」を学ぶ 4 Main Areas

1

漁業

Fishing Industry



漁業



飼育



魚類学

さかなを獲る、育てる

海洋資源が激減する中、“育てる漁業”としてその重要性が増している「養殖」学を中心に、漁業全般について学習します。さまざまな食用魚の飼育はもちろん、飼料開発から始めるブランド魚の育成にもチャレンジ。GPSや水中ドローンを使った最先端漁法についても学び、地元企業の協力のもと、実際の漁も体験します。



「さかな」と「人」はさまざまな形で共生しており、その全てに教育があります。
その学びを業種別に4つの分野に分け、総合的に学ぶことが本校の特長です。

2

観光・レジャー

Tourism / Leisure



観光レジャー



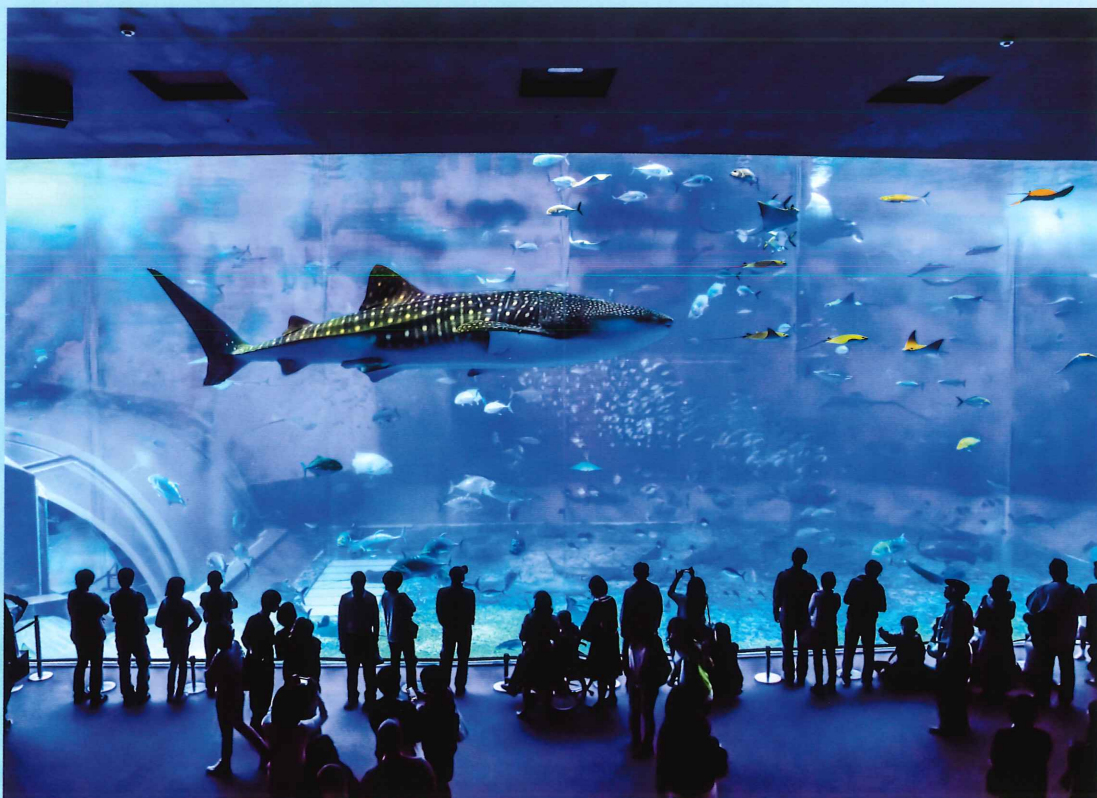
飼育



魚類学

さかなの魅力を手感、発信する

堤防、河川、湖沼、さまざまなロケーションでの「釣り」を体験し、多彩な魚種や釣り具への理解を深めます。また、観賞魚の飼育や水槽レイアウト、水族館についても学習。「さかなという存在はなぜ、私たちの心を豊かにしてくれるのか」「これからの時代に、その魅力をさらにより良いカタチで発信するにはどうすべきか」について考察します。



3

環境

Environment



環境学



水質学



魚類学

ヒトとさかなの共生を目指す

さかなの生態系や環境について、実地での研修を交えながら学習します。海に行き、森に行き、磯や川辺の水生生物を定期観測すると、今、生息環境に何が起きているのかが見えてきます。豊かな生態系環境とはすなわち、ヒトにとっても豊かであるということ。さかなと私たちが持続的に共生するために何が必要かを考えます。



4

調理・食品学

Cooking / Food science



調理



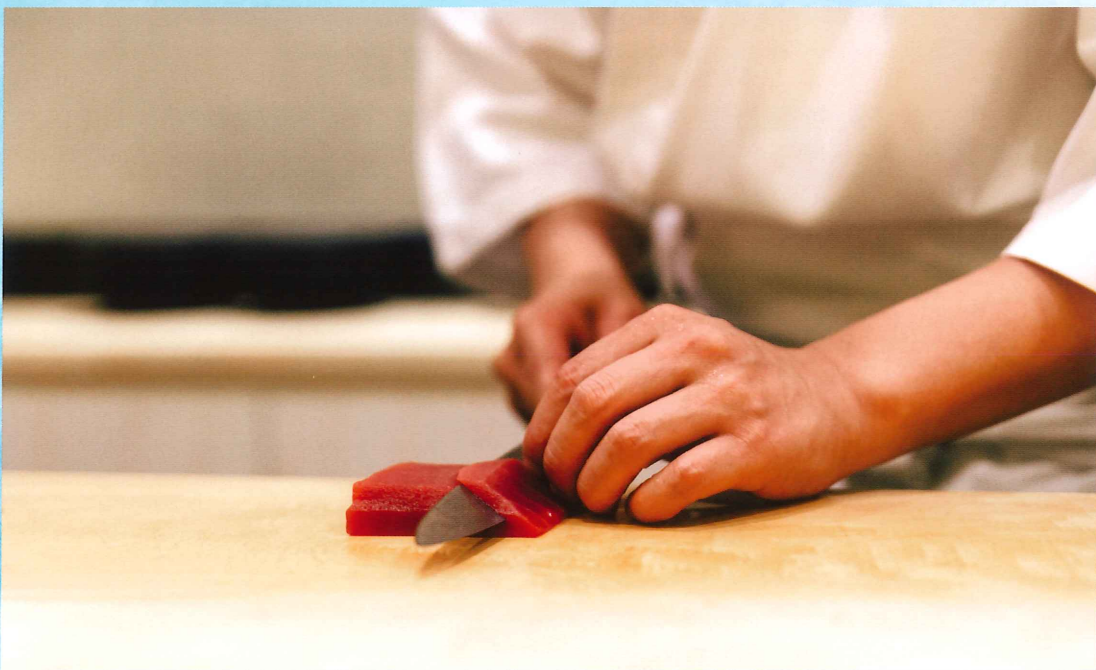
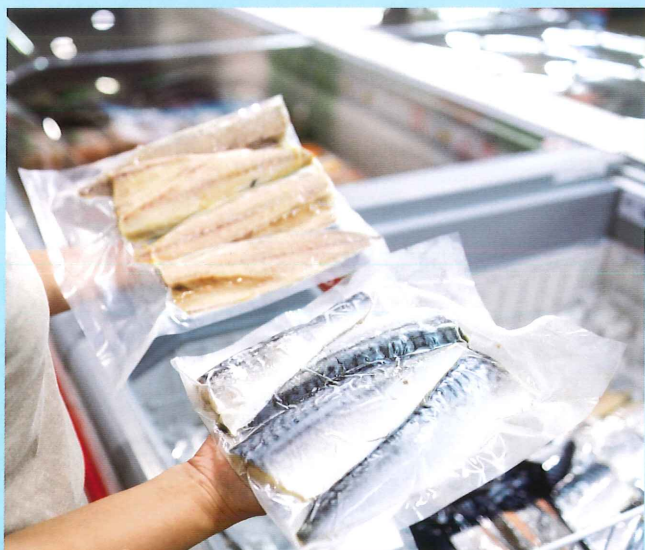
食品学



水産ビジネス

“食”としてのさかなを学ぶ

獲れたさかなをさらに価値あるものにするのは「調理技術」。ここでは、魚種に合わせたさまざまな調理法を学び、天然魚と養殖魚の味の違い、飼料や育て方による養殖魚の味の違いを体感します。また、市場の仕組み、食卓に届くまでの流通、缶詰や練り物といった水産加工品など、食品ビジネス全般についても幅広く学習します。



Marine Biology
Course



海洋生物学科

(3年制)

“さかな博士”を目指す

さかなのスペシャリストになるために、漁業、食、レジャー、環境など「さかな学」のすべてを修得。卒業後はさかな関連のさまざまな職種を目指します。仕事の選択肢の幅広さが、水産系大学とは一線を画した特長です。



▶ 主なカリキュラム Curriculum

[1年次～2年次]

さかなに関わる基礎知識
「さかな学」を習得します。

▶ さかな飼育実習

海水・淡水魚陸上養殖実習 / 観賞魚飼育・
レイアウト実習 / 水槽製作・メンテナンス

▶ 漁業学実習

地引網実習 / 漁具製作・メンテナンス /
国際海洋法講義

▶ 水産ビジネス学基礎

魚市場体験 / 流通販売学

▶ 魚類学実習

魚類学図鑑制作 / 解剖実習 / 魚病学

▶ 環境学実習

三崎エリア生物植物リサーチ / 城ヶ島潮だまり
水生生物採集 / ジオラマ製作

▶ 水質学実習

三崎港・城ヶ島水質現地調査 /
生息地水質調査

▶ 観光レジャー学基礎

集中学外研修 (釣り・カヤック・ダイビング体験) /
水中写真・動画制作演習

▶ 調理加工基礎実習

活け実習 / 様々なさかなの卸し方 /
調理基本五法実習

▶ 食品学基礎

食品の安全と衛生 / 食品の栄養分析

[3年次]

専門的な知識を身に付け、
業界の即戦力を目指します。

▶ さかな飼育応用

完全養殖演習 / 観賞魚孵化実習 /
飼料作り・配合方法

▶ 漁業学応用

漁業体験 / 気象・海図読み取り /
船舶トラブルシューティング

▶ 水産ビジネス学応用

ショッププランニング (鮮魚店・釣具店) /
経営シミュレーション

▶ 魚類学応用

魚類学図鑑制作 / 海獣基礎

▶ 環境学応用

ビオトープ実習 / 希少種保護活動 / SDGs

▶ 観光レジャー学応用

釣りインストラクター研修 / 水族館研修 /
プラダンカヌー製作

▶ 調理加工応用実習

水産加工品実習 / 熟成・発酵商品実習 /
地産地消の提案

▶ 食品学応用

さかなの目利き / 食材研究

▶ 企業インターン実習

水産企業・釣具店・アクアリウムショップ・
水族館でのインターンシップ

▶ 業界セミナー

各業界関係者による特別セミナー

※カリキュラムは変更される場合があります。



Advanced Marine Biology Course



海洋生物研究学科 (4年制)

さらに深く研究する

今後ますます需要が伸びると予測される養殖業、レジャー産業
といった分野に関わる学びを、さらに深く研究します。
オリジナルのブランド魚の養殖、新しい水族館の提案などのプロジェクトを通じ、
さかな産業の未来を担う人材を目指します。



▶ 主なカリキュラム Curriculum

1年次～2年次

さかなに関わる基礎知識
「さかな学」を習得します。

▶ さかな飼育実習

海水・淡水魚陸上養殖実習 / 観賞魚飼育・
レイアウト実習 / 水槽製作・メンテナンス

▶ 漁業学実習

地引網実習 / 漁具製作・メンテナンス /
国際海洋法講義

▶ 水産ビジネス学基礎

魚市場体験 / 流通販売学

▶ 魚類学実習

魚類学図鑑制作 / 解剖実習 / 魚病学

▶ 環境学実習

三崎エリア生物植物リサーチ / 城ヶ島潮だまり
水生生物採集 / ジオラマ製作

▶ 水質学実習

三崎港・城ヶ島水質現地調査 /
生息地水質調査

▶ 観光レジャー学基礎

集中学外研修(釣り・カヤック・ダイビング体験) /
水中写真・動画制作演習

▶ 調理加工基礎実習

活け実習 / 様々なさかなの卸し方 /
調理基本五法実習

▶ 食品学基礎

食品の安全と衛生 / 食品の栄養分析

3年次

専門的な知識を身に付け、
業界の即戦力を目指します。

▶ さかな飼育応用

完全養殖演習 / 観賞魚孵化実習 / 飼料作り・配合方法

▶ 漁業学応用

漁業体験 / 気象・海図読み取り /
船舶トラブルシューティング

▶ 水産ビジネス学応用

ショッププランニング(鮮魚店・釣具店) /
経営シミュレーション

▶ 魚類学応用

魚類学図鑑制作 / 海獣基礎

▶ 環境学応用

ビオトープ実習 / 希少種保護活動 / SDGs

▶ 観光レジャー学応用

釣りインストラクター研修 / 水族館研修 /
プラダンカヌー製作

▶ 調理加工応用実習

水産加工品実習 / 熟成・発酵商品実習 /
地産地消の提案

▶ 食品学応用

さかなの目利き / 食材研究

▶ 企業連携課題 / プロジェクト

4 M 大型観賞用水槽運営 / 標本研究実習

▶ 業界セミナー

各業界関係者による特別セミナー

4年次

培った技術を活かし、業界・
社会とのつながりを構築します。

▶ さかな飼育研究

海面養殖と陸上養殖 / ブランド魚開発 /
観賞魚の新たな世界

▶ 観光レジャー学応用

集中学外研修(離島観光レジャー実地研修)

▶ 調理加工研究

新商品開発 / 未利用魚の活用方法

▶ 外部研修・企業インターン実習

水産企業・釣具店・アクアリウムショップ・
水族館での研修・インターンシップ

▶ 卒業研究実習

個人研究・グループ研究

▶ 企業連携課題 / プロジェクト

釣り具開発 / アクアリウムの未来 /
新水族館プロジェクト / 図鑑プロジェクト

▶ 外部イベント企画発表会

フィッシングショー・シーフードショーへの
ブース出展

※カリキュラムは変更される場合があります。

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>

10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL : (02)8772-7977

aiueo@nihonmura.com (日本遊學 留學諮詢, 採預約制。)

20230826

LINE官方帳號



@nihonmura

広がる学びの場

One Step Beyond

Outdoor Learning

さまざまな学外研修

市場での競り(セリ)や生息地域の調査など、実際の現場でなければ学べないこともたくさんあります。また、全国各地に広がる養殖業や水族館は、それぞれの地域の特性に合わせた数多くのスタイルが。近隣、遠方で実施する学外研修(予定)では、これらの現場を訪問し、一層リアルなさかな学の修得を目指します。



Fishing Club Project

「釣り部」プロジェクト

授業だけでは足りない、という釣り好きの方のために、「釣り部」の発足を計画しています。ルアー、フライ、投げ、フカセなど、さまざまな釣りを、さまざまなエリアで体験しましょう。「楽しみながら学ぶ」、さかな学へのアプローチにはもっとも大切な要素です。
※リクエストがあれば他の部活も検討する予定です。

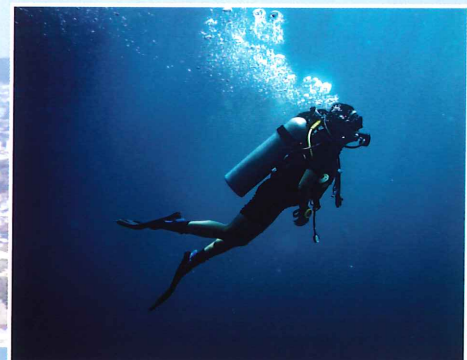


さかなの世界にさらに深くアプローチするため、さまざまなイベントや学外授業を準備しています。
体感し、発見し、探求してください。

Study Tour

世界自然遺産を巡る旅

小笠原諸島、屋久島、知床など、美しい世界自然遺産を訪問する研修旅行を、希望者参加型で計画しています。山と川と海、そこに住まう生き物たち、人間の営み。自然遺産はすべてが絶妙なバランスの上で成り立っています。「これからの環境保全には何が大切か」。そのヒントがすべて詰まった最高の学びの場所で、最高の体験を！



Certification

目指す資格

さかなの仕事に関わる、さまざまな資格の取得をサポートします。

- ・ 潜水士
- ・ 小型船舶操縦士免許
- ・ 観賞魚飼育管理士ベーシック
- ・ ビオトープ管理士2級
- ・ 食品衛生責任者
- ・ 釣りインストラクター

講師紹介

Message from Lecturers

今までにない総合的な「さかな学」教育のために、さまざまな「さかなの講師」を招聘。
実践的で魅力あふれる授業を行っていきます。

松山 英一

学校長

MATSUYAMA Eichi

さかなの魅力を
学びつくしましょう。



「さかなの魅力」って何でしょう？ きっと人それぞれに、違った答えがあるのだと思います。

私が思い浮かべるのは、地元の鹿児島島の錦江湾で子どもころに楽しんだ「キスの投げ釣り」。エサを自分で獲り、道具や仕掛けも素朴な釣りでしたが、意外にたくさん釣れて、本当にワクワクしました。さかなの反応が手首に伝わるたびに感じたあの高揚感は、何十年経った今でも鮮明に覚えていて、私の原風景となっています。

さかなは常に食卓をいりどり、季節の巡りを教えてく

れます。さかなと戯れることは、私たちの人生に喜びと豊かさを与えてくれます。「そんなさかなの魅力をもっともっと多くの人に知ってもらいたい」私はそう願っています。

日本さかな専門学校は「さかなを育てる、食する、愛でる」をキーコンセプトに、365日さかなと共生し学んでいく、稀有な学校です。「海が好き、釣りが好き、さかなが好き」な皆さん、世界でもっとも豊かと言われている日本の海や川を教室にして、さかなを学びつくしてみませんか。

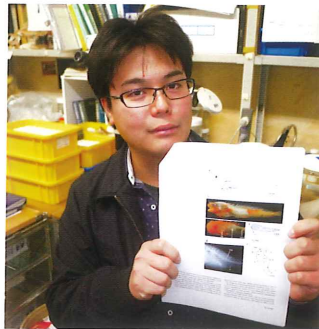


Lecturers



| 青木 宏樹

北里大学の水産学部卒業後、熱帯魚ショップに勤務。その後独立して店舗経営に携わる。「魚食アドバイザー」として水産物流通の現場でも活躍。



| 村崎 謙太

魚類学博士。東海大学 海洋研究所 特任助教として教鞭を執る。深海魚の研究を得意とし、クサウオの新種を複数発見・発表している。



| 山田 博和

東京農業大学 生物産業学部卒。ビーチコーミングを得意とし、漂着貝類の論文を発表。観音崎自然博物館の研究員として従事。



| 田所 祐輔

北里大学 大学院 海洋生命科学研究所 修士課程卒。主にクラゲの研究を行い、飼育経験も豊富。今までに61種のクラゲ類を自宅で飼育。



| 茂木 みかほ

横浜・八景島シーパラダイスでの水族館勤務や、高知県立足摺海洋館の新館立ち上げ業務など、水族館に関わる豊富な経験を持つ。



| 本間 俊輔

株式会社 水土舎にて、さかなの食と環境に関わるコンサルティング業務に携わり、水産分野に関しての知識が豊富。

他にも業界で活躍するさまざまな著名人にセミナー等を担当していただく予定です。

| 木村 尚

海洋環境専門家・NPO 法人海辺づくり研究会 理事 事務局長

東京湾を子どもたちが泳げる豊かで美しい海にしたいと考え、東京湾の環境やまちづくりに関連する多数の市民活動にも協力。日本全国の海と海辺の再生に尽力している。

| 脇谷 量子郎

東京大学 大気海洋研究所 生物海洋学分野 特任研究員

専門はウナギ類を中心とした魚類の生態学。世界中の淡水魚を飼育しつつ、奄美大島をはじめ、各地の河川で野外調査による生態研究を継続中。

| 上田 勝彦

株式会社ウエカツ水産 代表取締役

「サカナ伝えて、国おこす」を社是にウエカツ水産を設立。日本の魚食復興をめざし、テレビや雑誌、料理講習などを通して全国で活動。

| 浅井 和浩

FISH & DISH 魚屋あさい 代表取締役

「魚と人」をつなぐをテーマに、解体ショー、市場ツアーや食育、コンサルティング業など、魚を通じた新しい価値や出会いを創出する活動を行う。

| 宮崎 佑介

日本魚類学会・日本生態学会所属

さかなの生態・分類について大学で教鞭を振るう他、TV・雑誌で調査員、解説員としても活動。著『初めての魚類学』は、さかなを楽しめる本として好評。

卒業後の進路

Next Stage



専門技術を活かして、 “好き”を仕事に

学んだスキルを活かした仕事のスタイルはさまざまです。
さかな業界のあらゆるシーンで活躍する方々の姿から、
あなたが共感できる将来像をイメージしてみてください。



就職サポート Career Support

さかな業界との強いつながりを活かし、
学生の皆さんの進路をサポートします。



Program

進路ガイダンス

1

就職や再進学、独立など卒業後の進路について幅広く考えるためのガイダンス。

Program

企業説明会

4

企業の人事採用担当者をお招きして、会社の特徴や採用予定についてレクチャー。

Program

就職ガイダンス

2

業界形態や企業、職種の紹介とともに、自身の適性にあった進路選択をガイド。

Program

業界セミナー

5

業界で活躍しているの方々をお招きし、現場の体験談を伺います。

Program

インターンシップ

3

在学中に企業での職業体験を実施。プロの世界を体感するチャンス。

Program

個別進路相談

6

進路選択のアドバイスや自己PRのノウハウ指導など、担当講師とともに個別に実施。

長年のノウハウを活かして進路選択をサポート。

創立57年を迎える学校法人 水野学園。その間、系列校の就職率は90%を下回ったことはありません。その理由は、学生一人ひとりの希望や適性に合った進路探しを徹底サポートする就職支援体制の充実にあります。日本さかな専門学校でももちろん、そのサポート体制はしっかり継承されます。



日本のさかな文化を支える業界からのメッセージ

世界に誇る相模湾で 多くの「発見」を

当館は海洋生物の宝庫である「相模湾と太平洋」と「生物」を基本テーマに、遊びながら学ぶことができる「エデュテインメント型水族館」です。同じ相模湾を望む場で学ばれるみなさんが、展示やショー、体験プログラムを通して、海や生命にひそむ多くの不思議を「発見」し、また「癒し」の場となればと願っています。



新江ノ島水族館 ゼネラルマネージャー
飯塚 一郎 様

一緒に釣りの楽しさを 伝えていきたいと思います

我社は釣り業界を牽引する企業のひとつです。コロナ禍でアウトドアが注目され、釣りを始める方が爆発的に増えましたが、今後この特需後における営業活動がたいへん重要であると考えています。直営店舗のポイントにおいて釣りの楽しさや醍醐味をお客様に伝えていくことこそが我社の使命と考え、日々の営業活動に取り組んでいます。



株式会社タカミヤ 代表取締役社長
上田 桂嗣 様

若い皆さんの活躍を 期待しています。

島国である日本にとっては、なくてはならない重要産業である水産業ですが、ニュースなどでもよく耳にするように従事者の高齢化は社会的な問題です。そのため御校が三崎に誕生することは、地元にとっても業界にとっても大変喜ばしい事です。未来の継承者として業界の一員になられことを期待しております。

みうら漁業協同組合 代表理事 組合長
鈴木 清 様



目指す未来・職業 Profession

卒業後に目指せる仕事は多種多様。
水産系大学との大きな違いがここにあります。

Aquaculture

養殖業

さかなの需要増に伴い、世界的に注目を集める養殖業。安く、おいしく、安定的に供給するために、育て方はもちろん、飼育の際の餌の配合なども研究、日々進化しています。



Aquarium shop

アクアリウムショップ

観賞魚・水草・飼育器材など幅広い商品を取り扱う。初心者からコアなお客様の質問にも答えられるように、飼育方法・機材などに関して専門的な知識が必要となります。



Fresh fish store

鮮魚店

さかなを仕入れて店頭で販売する仕事。ただ商品を売るだけでなく、美味しく食べてもらうための調理方法や捌き方の講習を行う店舗もあります。



Fisherman

漁師

世界有数の漁場である日本では、古来よりさまざまな漁が確立されてきました。定置網、底引き網、一本釣りなど、季節・魚種によって手段・方法を変えて漁獲を行います。



Fishing gear manufacturer

釣り具メーカー

お客様のニーズを捉え、新しい竿・リール・ルアーなどを開発。また、各企業には新商品のフィールドテスターも在籍しています。

Fisheries food company

水産食品・加工メーカー

干物、缶詰、練り物など数多くの水産加工食品を取り扱います。新メニューや商品開発を通じて、魚料理の新たな可能性を探求することもできます。

Aquarium keeper

水族館飼育員

世界中の水生物を取り扱う水族館。飼育員にはさかなたちのコンディションを常に最良に保つスキルが求められます。また、漁師と連携して自分たちで捕獲に出向くこともあります。

Fishing boat / Fishing spot

遊漁施設スタッフ

(釣り船・管理釣り場)

初心者からベテランまで、釣りの持つ楽しさを伝えていきます。その上で海は危険を伴うため安全に遊ぶこと、海にも他の方にも迷惑をかけないようルールやマナーも教えていきます。



Marine environment conservation group staff

海洋環境保全団体職員

海の環境を守ることは非常に大切です。干潟や磯・海岸の浅瀬から深海まで、生態・地形調査を行い問題点の解決方法を提案実行していきます。



業界、仕事のこと Voice

さかなに関連するさまざまな分野で活躍中の方々を紹介します。
将来、自分が目指す姿をイメージしてみてください。



「マグロを育てる」というスケール感と面白さ

株式会社ブルーフィン三重 **出口 和希** DEGUCHI Kazuki

三重県神前浦でマグロの養殖業を営むブルーフィン三重。入社4年目の出口さんが任されている業務は、洗浄ロボット「せんすいくん」を使った生け簀の網の清掃だ。1つの生け簀は直径約50メートル。清掃するのに丸4日間かかるという。「天候や潮の流れ、網の汚れ具合などによって進捗も変わります。網の汚れは生け簀のダメージにつながるだけでなく、マグロの生育環境を大きく左右するので、清掃は大事な仕事です」。

水産高校時代にブリの養殖を体験し、その面白さに目覚めた。「毎日餌

やりをして稚魚から少しずつ大きく育て、最後に美味しくいただく。すごく達成感があるなあ、と」。就職活動の際、大好きなマグロを養殖しているこの会社を知り、入社を決めた。

網の洗浄の合い間には、給餌の仕事勉強中だという。今の目標は、任される業務の一つでも多く増やすこと。「養殖業には給餌や釣り上げ、加工などさまざまな業務がありますが、どれか一つじゃなく、何でもできる存在になりたいです！」と力強く語る。夢は上質な伊勢まぐろを育て上げる養殖のプロフェッショナルだ。



Profile :

株式会社 ブルーフィン三重

三重県漁業協同組合連合会と地元漁協との共同出資によって2011年に設立。黒潮の恩恵を受けた海域で育った高品質のクロマグロを「伊勢まぐろ」と名付けてブランド化し、養殖から加工、販売まで展開している。



確かな目利きが生み出す、顧客の信頼

株式会社 三崎恵水産 仕入部 **金子 勇太** KANEKO Yuta

世界から水揚げされるマグロが集まる三崎港。金子さんの主な仕事は、市場でのマグロの買い付けだ。求める品質のマグロを選別し、最適な価格を付けてせり落とす。会社の事業の中核を担う重要な仕事だ。

入社後、配送や加工などの部署を経て現在の仕入部へ。約300社の顧客へ届けるマグロの買い付けを2名で担当している。「お客様それぞれの希望や使用量など、常に頭に入れて買い付けを行っています」。配送や加工の部署では、あって当たり前のマグロだったが、仕入れ担当になってよりよい状態のマグロを集

める大変さを実感したという。

市場での値付けは、相場観や自分の裁量によるところも大きいですが、「それが本当にお客様にとって最適なのか」を常に意識して臨んでいる。「よいマグロを届けることが当たり前」のこの業界で、300社との取引が続いていることが信頼していただいている証。お客様の紹介で取引先が増えることも多く、そんなときはやりがいを感じますね。

「三崎のマグロをもっと世に広め、地元を盛り上げていきたい」そんな目標を熱く語ってくれた金子さんの今後の活躍が楽しみです。

Profile : 株式会社 三崎恵水産

神奈川県三浦市三崎の地で50年の経験と実績があるマグロ専門の商社。熟練した匠の目利きによる選り抜かれたマグロ、およびマグロ加工品を提供。またアジア広域、アメリカを中心に海外輸出事業を展開し、シンガポールでは飲食店を4店舗経営。

「さかなのいる空間」を楽しんでもらいたい

アクアリウムクリエイター **宮澤 雅教** MIYAZAWA Gakyo

水槽という空間の中に、さかなたちが住む“世界”をつくり出す「アクアリウムクリエイター」として活躍する宮澤さん。この仕事を目指すきっかけは地元にあった熱帯魚屋さんだそう。「小学生の頃は熱帯魚ブームで、色とりどりの熱帯魚が水草の中を泳ぐ様子を、「キレイだなあ」と飽きずに眺めていました。それで授業中は、勉強そっこのけでノートに水槽の絵を描いたりしていましたね」。その頃の想いが、今につながっていると言う。

「見た目は華やかなアクアリウムですが、さかなが元気に、気持ちよ

く泳いでくれる環境を整えるためのメンテナンスはとても大変なんです。その苦勞を乗り越えて、すばらしい空間を生み出すことができると見る人を笑顔にできたら、それが何よりのやりがいだし、幸せですね」

「業界はまだまだ発展途上」と話す宮澤さんは、新しいビジネスがこれからたくさん生まれてくると予想する。「何がなんでもさかなが好き！という強い思いがなくなるといい。「さかながいる空間が好き」など、何か「好き」を持っていれば、この世界でチャンスがあると僕は信じています」。



Profile : UWS ENTERTAINMENT代表。繊細かつ奇抜なアイデアで、水槽を「水の惑星」と称し、アクアリウムの新しいスタイルを切り開いてきた日本を代表するアクアシーンの異端児。テラリウム、ピオトープに定評があり多くの人の支持を集めている。



さまざまなチャレンジで「魚を楽しむ文化」を広めたい



FISH&DISH 魚屋あさい 代表取締役 **浅井 和浩** ASAI Kazuhiro

店舗を持たず、鮮魚のケータリングや解体ショーなどを中心に活動する「魚屋あさい」。代表の浅井さんは、東京の大学を出てエンジニアとして働いた後、故郷の沼津に戻った。「原点に戻って海と、魚と関わってみたくて」。仲卸の仕事に就き、魚の目利きや商売の面白さを知った。その後、東京の商社で働き冷凍品の流通を学んだ。

仲間が集まると、地元から取り寄せた魚を振る舞った。「大きな魚を目の前で捌くと、ワッと歓声上がる。山ほど作った料理があつという間になくなる。それがとにかく

うれしかった」。この体験が起業のきっかけとなった。予約が入ると、自ら豊洲へ出向き魚を仕入れる。お客様の笑顔を間近で見られるのが、いちばんのやりがいだ。妻の有美さんは、ホームページ作成などの広報を担う。おかげで企業からも声がかかるようになり、仕事の幅が広がった。

「魚の魅力を広めるために、特に子供たちに魚に触れる機会を与えたい」と浅井さん。今は鮎のつかみ捕りなど体験型の企画を検討中だ。「アイデアは尽きないですね」。魚への情熱が、浅井さんを動かし続けている。

Profile: FISH&DISH 魚屋あさい

「魚と人」をつなぐ、店舗を持たない新しい形の魚屋夫婦ユニット。鮮魚ケータリング&解体ショー、市場ツアーや食育、コンサルティング業など、魚を通した新しい価値や出会いを創出する活動を行う。

海と共生しながら、エギの文化を後世に伝える

株式会社ヤマリア
マーケティング部 プロモーションG
ヤマリアフィッシングマイスター*

川上 英佑 KAWAKAMI Eisuke

イカ釣り専用の和製ルアー、エギ(餌木)。そのエギを使ったイカ釣り「エギング」の魅力を広く伝えるのが川上さんの仕事だ。動画でHOWTOを紹介するほか、国内外を問わず各地を訪れてセミナーやイカ釣り講習を行っている。

仕事を通じてエギングの魅力に目覚めた。「動かすエギの後ろを、大きなアオリイカがガーッと追ってくるのを目にしたときの興奮は、呼吸が止まるほど。釣りへの世界観がガラッと変わりましたね」。

伝えたいのは楽しさだけではない、と川上さんは言う。「海という素晴

らしい自然を守る大切さを知ってほしい」。温暖化で海藻が減りアオリイカの産卵場所が失われる中、会社を挙げて人工産卵床の設置に取り組む。海中の清掃活動も行う。「そこを意識することで、釣り人たちの人生はもっと豊かになっていくと思う」。

活動の成果もあり、エギング人口は増え続けている。「『子供たちと一緒にイカ釣りを楽しみました!』といった声は何よりうれしいですね」。日本で発祥し、300年もの歴史をもつエギの文化を後世へつなぐ。それが川上さんの使命だ。



※『ヤマリアフィッシングマイスター』について
下記URLをご参照ください。
<https://www.yamaria.co.jp/activity/fishing>
20230826



Profile: 株式会社 ヤマリア

「新しい釣りを提案し、新しい喜びを提供する」を経営理念に掲げる、ルアーをはじめとする釣具漁具の製造・販売メーカー。イカ釣りルアー「エギ王」シリーズは、世界中で愛用されている主力商品のひとつ。

学びの環境

Environment

相模湾の多様な生物が息づく神奈川県三浦市三崎エリアが学び舎。自然豊かなこの環境で、思う存分さかなの学びを楽しんでください。



< 品川駅から学校まで約100分 >



学校までのアクセス

● 最寄り駅:京急久里浜線「三崎口駅」

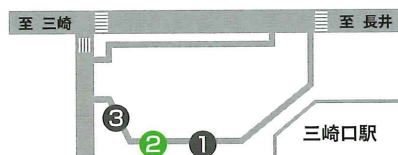
校舎までは三崎口駅より三崎港方面行きバスご乗車
(下記バスのりば案内参照)下車バス停より徒歩6~10分

三崎口駅発
バス時刻表



▼「三崎口駅」バスのりば案内

下記系統のバスに乗車、「三崎港」バス停、または「歌舞島(日本さかな専門学校前)」バス停
(※三61浜諸磯ゆきのみ停車)で降車ください。
(乗車時間 約15~20分)



※ ②のりばのバスにご乗車ください。

のりば	系統	行き先
②	三 26、須 7	三崎港ゆき
	三 8	通り矢ゆき
	三 9	城ヶ島ゆき
	三 61	浜諸磯ゆき

▼「三崎港」バス停から校舎までの道順



体験入学、学校説明会 毎月開催中!

日本さかな専門学校では、1年を通してさかなの世界を体験できるさまざまなイベントを開催しています。初めての方でも講師やスタッフが一からレクチャーするので、安心してご参加ください。学校説明ではコースカリキュラムや卒業後の進路についてのご相談も承ります。

体験入学メニュー例

- ・水槽レイアウト体験
- ・三浦の食材を使った調理体験
- ・ルアー制作体験

ご予約はこちら ▶ [フリーコール 0120-999-744](https://sakana-n.jp)
[HP https://sakana-n.jp](https://sakana-n.jp)



イベント情報や最新の学校ニュースを配信 /





観音崎公園

久里浜駅

京急久里浜駅

JR 横須賀線

京急久里浜線

小網代湾



横浜からわずか1時間の自然豊かなリゾート地。休日にはカヤックやSUPなどのマリンアクティビティを楽しむ家族連れで賑わいます。

三浦海岸

三浦海岸から津久井浜にかけて、広大な砂浜が広がります。投げ釣りでキスなどが釣れ、海水浴シーズン以外では地引網なども楽しめます。



三浦海岸駅

三崎口駅

京急バス

小網代湾

みさき魚市場



三浦市が運営する「公設市場」。(正式名称は「三浦市三崎水産物地方卸売市場」) 1日に取扱われるマグロは全国でもトップレベルの400本から1,000本。首都圏を中心として毎日出荷されています。

城ヶ島



全方向が海に囲まれている釣りの絶好のポイント。海岸線のすべてが釣り場と言っても過言でなく、城ヶ島公園を含み、堤防や磯などさまざまな仕掛けを使った釣りが楽しめます。

三崎港

神奈川県水産技術センター





学校法人 水野学園

日本さかな専門学校

<https://sakana-n.jp>

入学相談室

0120-999-744

〒238-0243 神奈川県三浦市三崎5-255-10

代表TEL: 046-876-7200 FAX: 046-876-7267

E-mail: info@sakana-n.jp

日本村有限公司 NIHON MURA CO.,LTD. <https://news.nihonmura.tw>

10552 台北市松山區復興北路73號7樓之2 TEL : (02)8772-7977

aiueo@nihonmura.com (日本遊學 留學諮詢, 採預約制。)

20230826

