

令和7年12月12日

報道関係各位

担当	県立東岡山工業高等学校
担当者	教頭 安原 啓史 教諭 永瀬 友博
電話番号	(086)-279-0565

育てた紅鮭で学ぶ“食育”——工業化学科×家庭科がつくる、新しい学びのかたち

【開催日時】

令和7年12月17日（水）

【場所】

岡山県立東岡山工業高等学校 食物実習室



【概要】

本校工業化学科では、岡山理科大学が開発した好適環境水を活用し、アクアポニックス研究の一環として紅鮭の養殖に取り組んでいます。このたび、工業化学科が7ヶ月間養殖した紅鮭と、同研究で育てた野菜を用いた家庭科の調理実習を実施します。

今回の実習は、専門科（工業化学科）と共に科目（家庭科）による初の連携授業であり、生徒が自ら育てた食材を活用することで、食育や循環型農法への理解を深めることを目的としています。

当日は、家庭科教員による調理指導のもと、工業化学科1年生が調理を行い、アクアポニックス研究に携わる工業化学科3年生を招待して試食を行う予定です。



【当日の主な流れ（予定）】

- 8:55～9:45 紅鮭の水揚げ、サイズ測定
- 9:55～10:45 調理実習
- 10:55～11:45 試食（3年生を招待）

【取材をご希望の方へ】

取材をご希望の場合は、事前にご連絡いただけますと幸いです。
撮影を行う際は、本人の了承を得て実施いたしますようお願いいたします。

【お問い合わせ】

岡山県立東岡山工業高等学校
工業化学科／担当：永瀬 友博

TEL：086-279-0565

E-mail : tomohiro_nagase@pref.okayama.jp

