

農業生産コース作物専攻が HANAKIN プレミアム café に参加！

海洋高校との連携事業「マイスター・ハイスクール普及促進事業」について

昨年度より、新潟県立海洋高等学校と本校は、文部科学省「マイスター・ハイスクール普及促進事業」において各種連携を実施しています。

その連携の一環で、5月17日に上越妙高駅にて、「HANAKIN プレミアム café」というイベントに参加し、連携内容や取組みに関して広報をしました。



具体的な連携内容は、下記の画像の通りです。ご覧ください。

次世代の水産業・農業を担うプロフェッショナルの育成

高田農業高校 作成資料

【はじめに】

新潟県立海洋高等学校は、令和3年度から令和5年度まで、文部科学省「マイスター・ハイスクール事業（次世代地域産業人材刷新事業）」に採択され、未来を担う水産・海洋プロフェッショナル育成システムの構築に向けて、産学官連携で海洋高校のカリキュラム刷新に取り組んできました。

そして、令和6年度からは、それまでのマイスター・ハイスクール事業で培った人材育成システムや各種技術の農業への普及を目的とした「マイスター・ハイスクール普及促進事業」に採択され、上越市の新潟県立高田農業高等学校との連携を実施しています。

具体的な活動は、(1) 廃棄魚類や未利用魚を活用した堆肥の製造と活用による有機農業の実践

(2) アクアポニックスシステム共同運用と普及活動

(3) 海洋高校製造 乳酸菌ウオヌマ株が産生した乳酸菌で味付けした佐渡荒海サーモン（佐渡産銀鮭）と高田農業高校産GLOBALG.A.P.認証米を活用した「新潟オリジナル柿の葉寿司の開発」

【連携内容】

(1) 廃棄魚類や未利用魚を活用した堆肥の製造と活用による有機農業の実践



廃棄魚類堆肥製造機器



令和7年ジャガイモ、トマト、ナス、ピーマンなどでの栽培を開始



・肥料の名称：元氣ゆき君 アラもったいない
・肥料の種類：堆肥
・産出をした都道府県：新潟県
・表示者の氏名又は名称及び住所：新潟県立海洋高校 新潟県魚川市大字能生3040
・正味重量：100 kg
・生産した年月：令和6年12月
・原料：魚のアラ、米ぬか
・主成分の含有率：窒素3.4%、リン酸4.2%、加里1.6%

肥料の名称等の表示

(2) アクアポニックスシステムの共同運用と普及活動



高田農業高校での小型アクアポニックスシステムの設置・・・養殖のコイのフンが、栽培している植物（バジル）の肥料分となる

文部科学省 **マイスター・ハイスクール**
新潟県立海洋高等学校・高田農業高等学校 連携事業
アクアポニックスの普及活動 実施中
アクアポニックスとは・・・
アクアカルチャー（養殖）とハイドロポニックス（水耕）をつなぎ合わせた造語
「魚と植物を同じシステムで育てる新しい農業」
現在は、コイとバジルを育成中！

高田農業高校アクアポニックスシステムの前の掲示物

上越市立水族博物館うみがたりの「うみがたりガーデン」(9月～)
での共同運用と普及活動を計画

(3) 海洋高校製造 乳酸菌ウオヌマ株により味付けした佐渡荒海サーモン（佐渡産銀鮭）と

高田農業高校産GLOBALG.A.P.認証米を活用した「新潟オリジナル柿の葉寿司の開発」



乳酸菌ウオヌマ株



佐渡荒海サーモン



柿の葉寿司モデル写真



乳酸菌漬サーモン



高田農業高校産GLOBALG.A.P.認証米

新潟県立高田農業高等学校

〒943-0836

新潟県上越市東城町1丁目4-41



学校ホームページ



学校note



平成25年に省略した校名を商標登録



校章

高田農業は
創立127年目

歴史と
伝統ある
学校です