



水産大 学校概要

2023年度



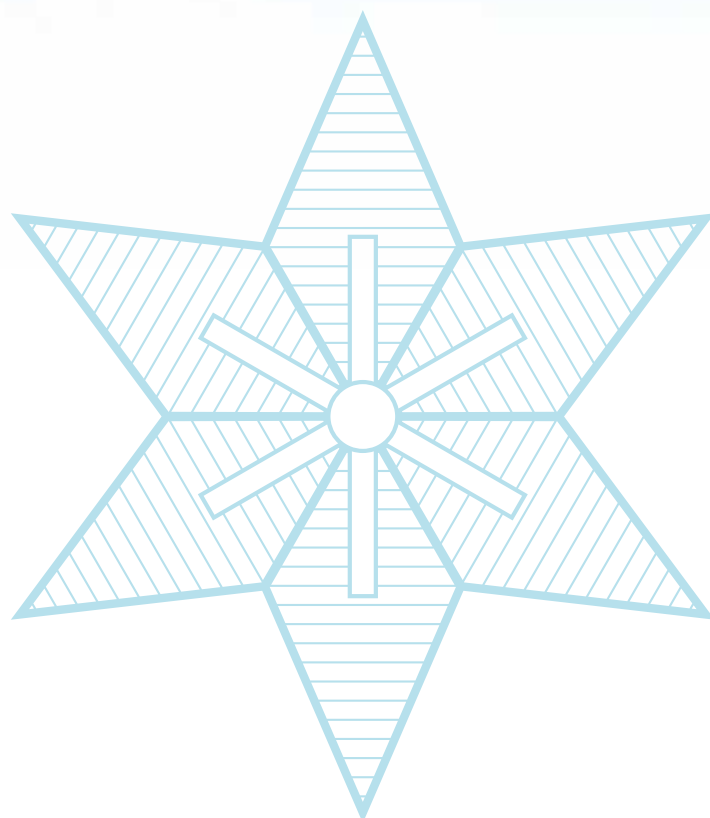
OUTLINE OF NATIONAL
FISHERIES UNIVERSITY 2023



C O N T E N T S

代 表 あ い さ つ	01
沿 革	02
水産大学校の役割	03
水産流通経営学科	04
海洋生産管理学科	05
海洋機械工学科	06
食品科学科	07
生物生産学科	08
専攻科	09
水産学研究科	10
社会貢献	11
国際交流	11
建物配置図	12

主要施設	
講義棟	12
舟艇管理棟	13
内燃・制御実験棟	13
船用機械総合実験棟	13
食品加工実習工場	13
水産生物飼育培養棟	13
図書館	13
練習船・実習場	
耕洋丸	14
天鷹丸	14
小野臨湖実験実習場	14
組織図	15
常勤役員数	15
学生定員及び学生数	16
入試概況	16
進路状況	17





代表あいさつ

国立研究開発法人 水産研究・教育機構
理事（水産大学校代表）あらい のぶ ひろ 荒井 修亮

水産大学校は、山口県下関市の日本海側、響灘に面した風光明媚で自然豊かな場所に位置しています。本校は、農林水産省が所管する水産に関する国立の高等教育機関です。4年制の本科、修業年限2年の研究科、そして同1年の専攻科を擁しています。卒業すればそれぞれ学士、修士、上級海技士などさまざまな資格を得ることができます。

日本は四方を海に囲まれている海洋国家です。このため、海の幸をいただく水産業は古来、日本の食文化を支え、発展してきました。世界文化遺産に登録された「和食」は、昆布や鰹節などの水産物から得られる「出汁」がなければ成り立ちません。また、津々浦々で得られる水産物は鮮魚としての利用に加えて、その特性に合わせた食品に加工され、利用されてきました。

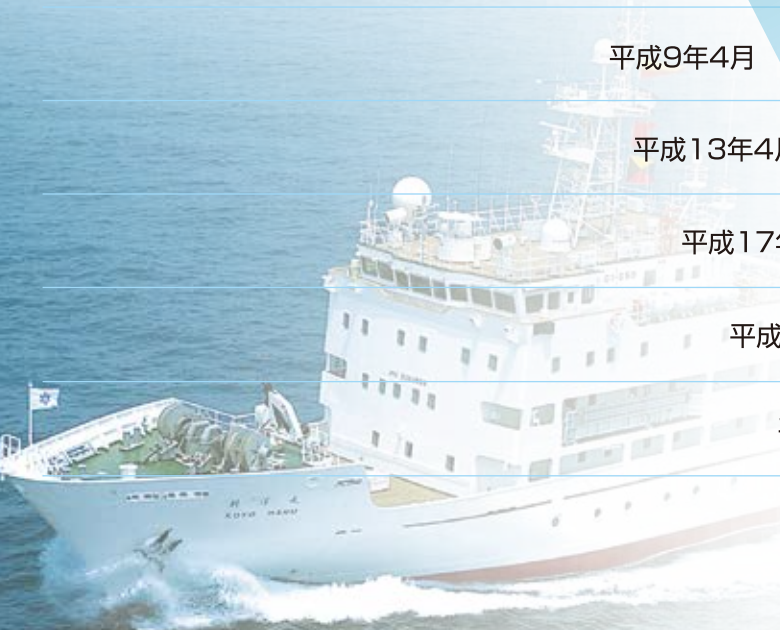
水産物は再生可能な資源です。しかし近年、さまざまな要因で資源量が減少し、一部の魚介類では不漁が続くといった事態が生じています。合わせて、人口の減少と、急激な高齢化が進むなかで、漁業従事者の減少と高齢化が問題となっています。こうした中で、国は水産に関連する法律の大幅な改正を行うなど、水産政策の転換を図っているところです。

水産に関係する業界や研究・行政機関は、世界的な視野に立ちつつ、かつ現場目線で問題を柔軟に解決できる人材を必要としています。新しい水産の世界は、若い皆さんの力にかかっています。水産大学校の教職員一同、水産のフロンティアを切り開く仲間として、皆さんの来校を期待しています。

海大好き、魚大好き、船大好き・・・大歓迎！

History

沿革



昭和16年4月	朝鮮総督府釜山高等水産学校設立
昭和19年4月	釜山水産専門学校と改称
昭和20年8月	終戦に伴い釜山水産専門学校は解散
昭和20年12月	農林省は釜山水産専門学校引き揚げ学生の水産講習所への転入学を許可
昭和21年5月	水産講習所下関分所を開設し、漁業、製造及び養殖の3科を設置
昭和22年4月	水産講習所は第一水産講習所と改称、下関分所は第二水産講習所となり漁業、製造、機関及び増殖の4科を設置
昭和25年8月	教養学科を設置
昭和27年4月	第二水産講習所を水産講習所と改称(昭和25年4月第一水産講習所は東京水産大学(現 国立大学法人 東京海洋大学)として文部省に移管)
昭和38年1月	水産講習所を水産大学校と改称
平成4年3月	学位授与機構より本校卒業生には学士(水産学)の学位が授与される
平成6年4月	水産学研究科(大学院修士課程相当)を開設
平成9年4月	学科改組により学科名及び教室・講座名を改称
平成13年4月	独立行政法人水産大学校と改称
平成17年4月	一部学科名(食品化学科を食品科学科)及び講座名を改称
平成20年4月	一部学科名(水産情報経営学科を水産流通経営学科)及び講座名を改称
平成22年4月	講座再編により講座名を改称
平成28年4月	国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校となる

「水産業を担う人材を育成」する水産大学校

日本は暖流と寒流の交差する海に囲まれた世界有数の水産・海洋国家で、古来その豊穡さに潤されてきました。これからも海を護りつつ持続的にその恩恵に浴し、水産資源を効率的かつ安全に活用することによって、国益を保って行く必要があります。

そのため水産大学校は、水産に関する学理と技術を学び研究させることにより、海の持続的利用と環境保全に配慮しながら水産業及びその関連分野で活躍できる人材を育成することを目的としています。

《ディプロマポリシー（人材育成の方針）》

水産大学校は、学習・教育到達目標を定め、これらの知識や能力を身に付けた学生を水産業及びその関連分野で活躍できる人材として卒業させます。

- 地域的視点から多面的に物事を考える能力
- 技術者としての倫理的責任を認識し理解できる能力
- 数学、自然科学および情報技術に関するリテラシーと応用力
- 該当する分野の専門技術に関する知識と問題解決能力
- 種々の科学、技術および情報を利用して社会の要求を解決するためのデザイン能力
- コミュニケーション能力と国際感覚
- 自主的・継続的に学習できる能力
- 与えられた制約の下で計画的に仕事を進め、まとめる能力
- チームで仕事をするための能力

《カリキュラムポリシー（教育課程の方針）》

水産大学校は、ディプロマポリシーに基づく教育目標を達成するため、以下に掲げる方針に基づいて教育課程を編成し、水産業、水産資源、生命、環境に関する総合的応用科学・実学である水産学の教育・研究を行います。

- 水産全般に関する基本的な知識と各専門分野の教育を体系的に組み合わせ、俯瞰的視野を持つ水産の専門家育成するカリキュラムを実施しています。
- 主体的に水産業およびその関連分野を担う有意な人材を育成するため、低学年での動機付け教育から高度の専門教育までを、講義と実習（乗船実習を含む）等や実地教育をくさび状に組み合わせた体系的なカリキュラムを実施しています。
- 水産（海や水産物、魚食等）に自然に慣れ親しめるカリキュラムを実施しています。
- 水産庁幹部職員や各分野の第一線に立つ講師による講義を行い、水産行政・研究、産業界、消費者等の最新の動向を的確に教育に反映しています。
- 高校から大学レベルの教育内容に円滑に移行させるため、理数系科目及び英語の「基礎セミナー」を実施し、リメディアル教育の充実を図り、基礎教育の強化に努めています。

《アドミッションポリシー（入学者受け入れ方針）》

水産大学校は、本校のカリキュラムをしっかりと受け止める事のできる、次のような学生を求めています。

- 社会人としての教養を身に付け得る将来性を見込める学生
- 論理的な思考・判断やコミュニケーションに関する潜在的な能力を期待できる学生
- 水産業及びその関連分野に関心を持ち、自然と人類との共生を真剣に考え、未知の分野について自ら学ぼうとする意欲が旺盛で、多様な人々と協働しながら、世界での活躍を目指す学生

※各ポリシーの詳細は、本校のホームページ (<https://www.fish-u.ac.jp/>) をご覧ください。

水産流通経営学科

Department of Fisheries Distribution and Management

水産流通経営学科では、社会科学的なアプローチによって水産業（漁業、水産流通業、水産加工業など）の経営分野と水産物流通分野について、現場に根ざした実践的な教育と研究を行っています。

水産物の生産・流通・消費の過程とその背景となっている経済的・社会的な状況を把握し分析できる知識と技術を広く習得できます。そのうえで、水産行政（公務員）、水産団体（漁協など）、漁業および水産加工流通会社、水産関連企業などでリーダーとして、グローバルかつ地域に根ざした視点で企業や地域（行政）をデザイン・マネジメントできる能力を持った人材の育成を目指しています。

流通経営講座

私たちの食卓に上る水産物は、生産者である漁業者から卸売市場や水産加工場、流通業者を経由し、最終的に外食産業や小売業を通じて消費者に渡っています。消費者に対し良質な水産物を安定的に供給するためには、国内外の水産物の生産、加工・流通のシステムを理解し、消費を含めてその現状を把握すること、そしてそれに関わる情報を統合・分析し柔軟に対応していく力が必要です。

当講座では、水産物流通・消費とマーケティング、漁業経営、漁業管理、漁業制度、水産政策、地域振興、水産人材の育成等に関する教育と研究を行っています。



水産経済・流通調査における活きメ・神経抜き体験



魚のさばき方体験（水産物フードシステム実習）

水産基礎講座

水産業においても外国とのやりとりはますます重要になり、情報化による革新も絶えません。こういった今日的な状況に対応するには、語学や情報のほか社会にあふれるデータを活用する統計学などが必要であるほか、今日の社会を築きそして動かしている法則・機微を知るための歴史学や法学、社会学、文学などを学ぶことが社会で活動していく上での見識を与えます。当講座は、全学的にこういった基礎共通教育を担当するほか、水産業をめぐる文化や社会を研究し紹介をすることによって本学科の専門にも寄与しています。



商品売上データの分析
（情報科学の授業にて）



伝統芸能から水産地域の文化を学習
（長門市に伝わる鯨歌の拝聴）

海洋生産管理学科

Department of Fisheries Science and Technology

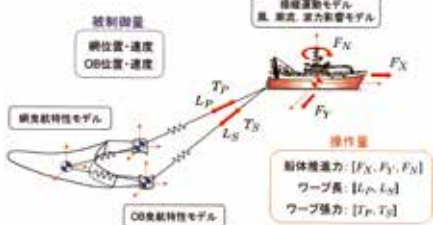
海洋生産管理学科では、水産資源—海洋環境—生産管理に関わる分野を科学的手法によって解明し、船舶の最新技術をもって水産資源を持続的、計画的に利用するとともに、21世紀における新しい水産業を展開するために必要な基礎的な学理をはじめ、幅広い理論や応用技術に関する教育、研究を行っています。

本学科卒業後、接続する専攻科船舶運航課程に進学すると、水産および海洋に関する幅広い知識と高度な技術を兼ね備え、国際航海に従事する船舶の船長や航海士になるための海技免状を取得することができます。

海洋生産運航学講座



ビジュアル操船シミュレータによる漁船、調査船の航行安全性向上に向けた教育・研究



次世代型漁業練習船によるトロール操業中の制御モデル

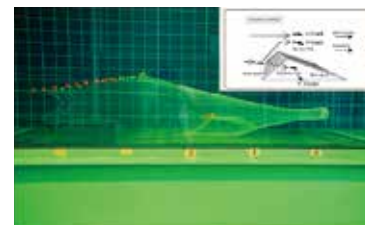
水産資源および海洋環境の調査、漁業情報の収集および管理、漁獲対象の探索、漁獲、水産物の輸送など、洋上での船舶における活動は、水産物供給の根幹であり、この分野の調査精度や技術力の向上は、水産物の安定供給を図る上で欠かすことができません。

当講座では、次世代に向けて船舶の最新技術を駆使し、省エネなどの環境負荷の低減や安全性の向上とともに、海洋における生産活動の更なる効率化、高度化のための船舶運航技術や漁獲技術、情報管理技術について、またそれらを総合的に管理するために必要な教育、研究を行っています。

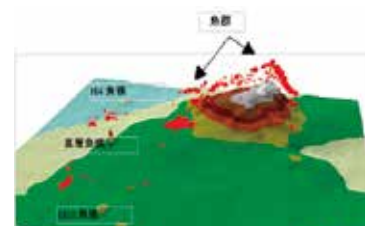
資源管理学講座

水産資源を持続的に利用するためには、漁獲対象となる生物のみならず海洋生態系としての管理が重要です。

当講座では、海洋の生態系を維持しながら効率的な漁業生産と水産資源の持続的、合理的利用を図るため、漁場環境の保全と資源保護に配慮した漁具の開発、ならびに最適な漁場管理に不可欠な海洋環境やその変動要因の把握、安定した漁獲および生態系の維持に欠かせない水産資源の計測と評価、管理方法や水産資源の再生産に関する教育、研究を行っています。



混獲防除型漁具の研究・開発
(回流水槽での模型実験)



GIS技術による魚礁周辺に分布する魚群規模の空間分布表示 (山口県奈古沖)

海洋機械工学科

Department of Ocean Mechanical Engineering

本学科では、物理を中心に生物や化学も取り入れた海洋・水産技術と機械工学との融合を図り、新たな技術分野を切り拓くための教育・研究を行っています。水産関連業界に生産性の向上をもたらす機器の設計・開発、水産資源を持続的に利用するための海洋環境の保全などに関わる知識と技術を幅広く修得し、海洋、船舶、水産食品などに関連する機械分野で中心的な役割を担い、活躍ができる人材を育成します。

本学科卒業後、接続する専攻科船用機関課程に進学すると、船用機械と水産に関する幅広い知識と高度な技術を習得でき、国際航海に従事する船舶の機関長や機関士になるための海技免状を取得することができます。

船用機関学講座



船舶用エンジンの性能解析



冷凍システムの研究

水産物の安定供給を維持する上で重要な漁船、運搬船などに設置されている船用ディーゼルエンジンや冷凍設備に関し、安全性、信頼性の向上、環境負荷の低減に向けた技術開発のほか、それらの管理技術についての教育、研究を行っています。当講座では、船舶機関士や船舶管理技術者、船舶機器関連技術者として活躍できる人材の育成に取り組んでいます。また専攻科との連携により、海洋・漁業調査船や外航大型商船などに乗り組む、水産に関連する高度な知識、技術を有した海技士(機関)の養成を行っています。

海洋機械学講座

海洋機械学は、工学と自然科学に関連付けられた裾野の広い独創的な技術分野であり、当講座はわが国でも稀少な存在です。この分野発の新たな水産技術の確立を目指して、環境調和型の機械システム、海洋環境計測・解析技術、自動・省力化技術、海洋ロボット、人間-機械システム、海洋機械診断技術などの複数の学問分野にかかる領域で先進的な研究を行っています。当講座では、最新の研究成果を学生教育に活かし、良質な水産物の安定確保と水産業の省力化に役立つ水産・海洋機械システムの考究と開発に取り組んでいます。



船舶用エンジンの性能解析



(a)処理なし (b)処理有り
衝撃波を用いたフリーズドライの前処理技術

食品科学科

Department of Food Science and Technology

水産物の健康増進機能や、水産食品に由来する危害、さらには水産物の高度利用技術についての教育・研究を行っています。水産加工技術、保存技術、水産物の成分化学の基礎、食品の安全・衛生に関する知識、食と健康に関する知識、環境に関する知識などを習得し、安全で機能性に優れた水産食品の開発・供給の分野を中心に活躍できる人材を育成します。

本学科卒業後、食品衛生監視員および食品衛生管理者の任用資格を取得することができます。また、危険物責任者(甲種)の受験資格も満たしています。さらに、HACCP管理者や中級食品表示診断士の資格も取得可能です。

食品安全利用学講座



漁獲直後の脊椎破壊による品質保持



3Dフードプリンターを用いた食品の造形

当講座では、魚介類の水揚げ後の代謝機構や水産食品成分の特徴を解明して、鮮度保持に有効な魚体処理方法や凍結・解凍方法の研究、混獲魚や形の揃わない魚などの低・未利用水産物を利用した水産加工食品の製造法の確立や伝統食品技術を応用した新しい発酵食品の開発など行っています。さらに、養殖場から分離された薬剤耐性菌の遺伝子解明やフグ毒の研究も行っています。

このように、食品ロスを減らして安全で安心な水産食品を製造することや高品質化に関する研究に取り組んでいます。

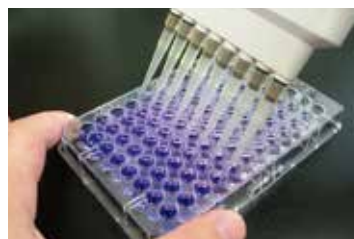
食品機能学講座

当講座では、最先端の分析機器や技術を駆使して、様々な条件で影響される栄養・機能性・香気成分の変化を正確に捉え、その有用性や利用価値を見出すための研究と教育を行っています。また、魚類や哺乳類(マウス)の個体や細胞などの生体実験系により食品の生理機能や体内動態に関する情報を取得し、水産食品の高品質化や健康増進機能付与を目指すと同時に、負の機能である毒性の軽減やリスク回避のための方法づくりに取り組んでいます。

このように、機器分析と生体実験を柱として食品の機能性を評価し、新たな機能性食品に繋がる技術の開発を行っています。



水産食品に含まれる有用成分の質・量的変化の分析



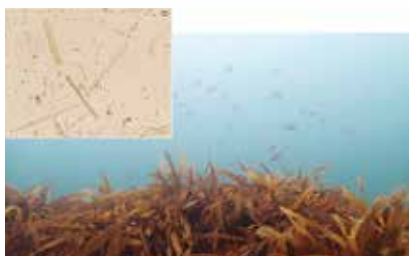
水産食品中の機能性物質やアレルギー関連物質の分析

生物生産学科

Department of Applied Aquabiology

自然環境との調和を図りつつ水産資源を持続的に利用する方法、および水産動植物の増養殖に必要な基礎学理から最新の応用技術までの総合的な教育・研究を行っています。卒業時には官公庁や水産現場などで指導的役割を担い、高い問題解決力を有する人材となるよう力を入れています。また、増養殖業など、つくり育てる漁業を支える後継者の育成にも努力をしています。

生物環境学講座



沿岸域の生物生産を支える藻場と植物プランクトン



多くの水産有用魚介類が生息する広大な干潟

沿岸域および内水面の漁場環境と藻場・干潟などの生態系の保全・管理方策や、そこに棲む水産動植物の生理・生態の研究を進めています。沿岸域や養殖場などでは、生物群集の構造解析、魚介類の呼吸生理や海藻・海草類の光合成などを基礎とする物質循環および赤潮の消長機構を調べています。また、藻場については、海藻・海草類の生長や生産力、海藻・海草類を食害する魚類の行動などの生態学的研究を通じて藻場の安定維持機構を調べています。これらの研究を通して沿岸漁業生産を支える豊かな「里海」の環境保全のあり方を探求しています。

資源増殖学講座

水産物の安定供給を目指す新しい増養殖を展開するための研究を進めています。魚類やエビ類が本来もっている生体防御能を活性化することにより、健康かつ安全な魚介類の安全生産と耐病性の高い種苗の確保を目指しています。また、有用魚介類の成長、繁殖、回遊等の生態学研究や、高品質な魚介類を効率的に生産するための栄養学的研究も行っています。さらに、水産資源生物が本来もっている遺伝的多様性や集団構造などを損なわないような資源増殖の方法や、それら有用遺伝資源を増養殖に活かすための応用技術についても探求しています。



マダイに大量寄生したタイノエ



ゲノム編集により作成したアルビノのクサフグ

専攻科

Advanced Course for Apprentices of Seamanship and Engineering

本校の海洋生産管理学科または海洋機械工学科で、海技士となるために必要な学科目を履修し卒業した者、またはこれと同等以上の学力技能があると認められた者を対象として、修業年限1年の船舶運航課程ならびに舶用機関課程の専攻科を設置しています。

練習船による乗船実習や講義を通して、新時代の水産界を担う漁業生産技術者・船舶運航ならびに舶用機関・水産関連技術者としての基礎を培います。

専攻科を修了し、要件を満たした者は専攻の分野により三級海技士（航海）あるいは三級海技士（機関）の資格取得の際、筆記試験が免除されます。また、第一級海上特殊無線技士の免許が与えられます。さらに、船舶運航課程修了者には、小型船舶操縦士免許（一級および特殊級）が与えられます。



船舶運航課程（沿岸海域における測位実習）



舶用機関課程（練習船における機関実習）



天鷹丸での水産研究・教育機構水産資源研究所との調査風景写真

水産学研究科

Graduate School of Fisheries Science

本科または大学で身に付けた水産に関する専門知識と技術を基盤にして、より広い視野からの専門性の高い知識と研究手法に関する教育・研究を行っています。水産業・水産行政・調査研究等で求められる現場での問題解決、水産施設、研究等の企画、遂行、取りまとめ等に係る高度な能力を持つ人材の育成を目標としています。

修了者には、独立行政法人大学改革支援・学位授与機構の論文審査を経て、修士（水産学）の学位が授与されます。

水産学研究科には、水産技術管理学専攻と水産資源管理利用学専攻の2つの専攻があり、それぞれの専攻には、さらに2つの専攻分野があります。

水産技術管理学専攻

漁業技術管理学専攻分野

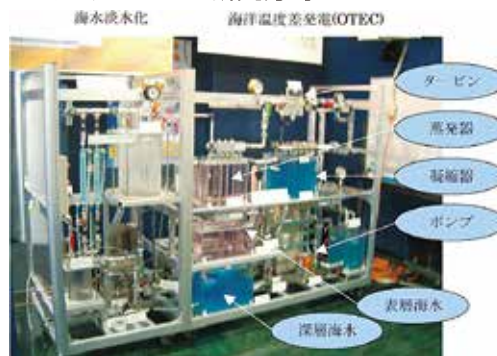
海洋環境、水産資源、漁業技術、漁船運航、水産経済などの研究分野



山口県で漁獲されたケンサキカの平衡石を用いた日齢解析

機関工学専攻分野

水産関連機械・機器、漁船機関、海洋エネルギーなどの研究分野



海洋温度差発電と海水淡水化のモデル実験装置

水産資源管理利用学専攻

水産資源利用学専攻分野

水産物の利用・加工などに関する科学的、微生物学的及び工学的な研究分野



キハダの血合肉からセレンや鉄など微量栄養素を高含有する食品素材を試作する

水産資源管理学専攻分野

有用水産物や増養殖魚介類の生物学的、遺伝子工学的研究分野



二枚貝の呼吸量測定実験

● 社会貢献

本校では、特色のある教育研究の成果を活かし、一般の方々や水産関係者を対象として、以下のような活動を積極的に行っています。

また、産学官連携による受託研究、研究の成果を用いた技術指導など、様々な形で社会への貢献を行っています。

令和4年度の公開講座はWebオンデマンド方式で開催しました。

公開講座

毎年、一般の方々を対象に公開講座を行っています。

URL : www.fish-u.ac.jp/kenkyu/kouken/koukaikouza.html

最近のテーマ

令和3年度：「未来の食を支える技術～水産物の生産・調理・健康機能～」

令和4年度：「水大校研究の最前線を見てみよう！」

オープンラボ

市立しものせき水族館（海響館）1階の常設オープンスペースで、本校教員によるオープンラボを実施しています。海藻おしばアート、バフンウニの発生実験など海の生き物に関する展示、実演などを周年に渡り20テーマ程度実施しています。

水産関係者への研修等や出前講義

本校では、教育機関や水産団体等からの要請に応じ、生徒や水産関係者への研修を実施しています。また、漁業者対象の講習会などの講師として、全国各地に教員を派遣しているほか、小学校・中学校・高等学校を対象とした出前講義を実施しています。



令和4年度(第25回)水産大学校公開講座ポスター

● 国際交流

○学術交流に関する取り決めに基づき、釜慶大学校（韓国）、上海海洋大学（中国）及びSEAFDEC（東南アジア漁業開発センター）と交流を行っています。

特に大学院生による学術交流を積極的に行っています。

釜慶大学校（平成7年より実施）

令和4年度はオンライン形式で学術交流会を開催し、（上海海洋大学との学術交流時の荒井代表挨拶の映像）本校からは理事（水産大学校代表）をはじめ教員11名、大学院生9名が参加し、水産分野に関する研究成果発表を行いました。

上海海洋大学（平成19年より実施）

令和4年度はオンライン形式で学術交流会を開催し、本校からは理事（水産大学校代表）をはじめ教員10名、大学院生6名が参加し、水産分野に関する研究成果発表を行いました。

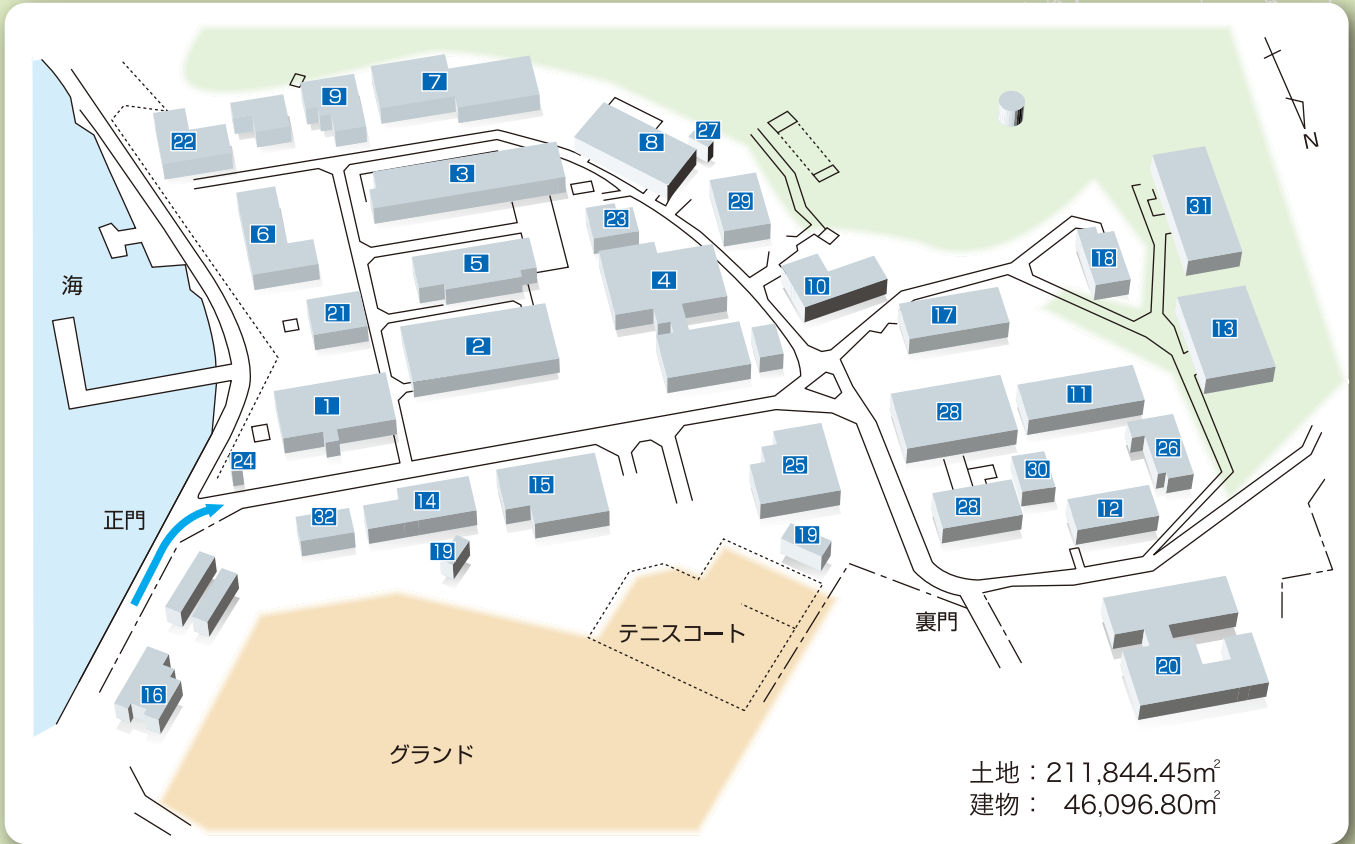


令和4年度オンライン形式による学術交流（上海海洋大学との学術交流時の荒井代表挨拶の映像）

Location

● 建物配置図

SHIMONOSEKI



- | | | | |
|--------------|-----------------|----------------------|-------------|
| 1 本館 | 11 水産生物飼育培養棟 | 21 機械棟 | 31 多目的学生教育棟 |
| 2 講義棟 | 12 標本館(研究準備棟) | 22 国際交流会館 | 32 学生サポート棟 |
| 3 三学科共用実験棟 | 13 体育館 | 23 マルチメディアネットワークセンター | |
| 4 二学科共用実験棟 | 14 武道館 | 24 守衛所 | |
| 5 海洋生産実験・教室棟 | 15 学生コミュニティーホール | 25 図書館 | |
| 6 舟艇管理棟 | 16 課外活動施設 | 26 水産生物飼育研究棟 | |
| 7 内燃・制御実験棟 | 17 学生合宿棟 | 27 薬品庫 | |
| 8 船用機械総合実験棟 | 18 クラブ活動棟 | 28 共同研究棟 | |
| 9 海洋機械工作実習工場 | 19 クラブハウス | 29 水産情報館 | |
| 10 食品加工実習工場 | 20 学生寮(滄溟寮) | 30 大型回流水槽棟 | |

2



◀ 講義棟 平成19年度建築
RC4階建 4,566.59m²

本校の核となる教育研究施設として、平成19年2月に建築工事に着手し、平成20年3月に竣工したところであり、4階建て(総床面積4,566.59m²)のバリアフリー構造の施設の中に、300人教室を始め19室の教室、セミナー室2室、学生ラウンジや海に面するテラスなどを備え、各教室にはAV設備(プロジェクター、スクリーン、マイク等)が完備されています。



▲ 舟艇管理棟 平成8年度建築
RC2階建 1,217.58㎡

海技実習をはじめ大学校周辺海域で行われる海洋での実験・実習・調査を支援する施設で、属具庫、検査用具室、ペイント・燃料庫、気象観測設備などを備えています。棟内では、大学校所有の小型機動艇、カッター・ピンネス艇、和船、特殊小型船舶など16隻を保管・管理しています。



▲ 内燃・制御実験棟 昭和63年度建築
RC2階建 1,344.49㎡

海洋機械工学科に所属する施設として建設されました。教員室、研究室、内燃機関、ガスタービン、燃料・潤滑、制御および振動の実験室を備えており、学生の実験・実習を始め、研究施設として利用されています。



▲ 舶用機械総合実験棟 平成21年度建築
RC2階建 1,003.24㎡

海洋機械工学科の教育・研究を行うための施設で、蒸気原動機サイクル、蒸気タービン開放、補助機械（冷凍機、ポンプ）、ボイラ水の分析、熱流体、電気推進・ロボット、水素エンジン等の実験・実習室を備えます。また、演習室、恒温室も備えます。



▲ 食品加工実習工場 平成6年度建築
RC1階建 862.70㎡

食品科学科の学生が、水産缶詰や練り製品等の製造を通して製造ライン設計、HACCP計画、品質検査を実習します。また「魚餐の科学と文化」の授業や調理実習も行います。



▲ 水産生物飼育培養棟 昭和43年度建築
RC2階建 1,142.31㎡

水産生物の増養殖に必要な基礎学理から最新の応用技術までの総合的な教育・研究を行うための、飼育培養施設です。



▲ 図書館 平成6年度建築
RC2階建 1,632.63㎡

水産・海洋関係の物理、化学、生物など自然科学分野を中心に、図書約115,000冊及び学術雑誌等雑誌約6,800種を配架しています。重要な文庫としては大島廣博士（元九州大学教授）のコレクションによる大島文庫があります。この文庫は棘皮動物関係の図書200冊と文献11,500編からなり、1953年に開設されて以降、広く国内外の研究者に利用されています。

練習船・実習場

練習船「耕洋丸」



総トン数 2,352tons
国際総トン数 2,703tons
L×B×D 87.59m×13.60m×8.80m
航行区域及び従業制限 第3種漁船（国際航海）
主機出力 ディーゼル 3,900kW
補助推進電動機出力 450kW
航海速力 14knots
信号符字 7JBZ
船質 上甲板以下鋼、上部甲板室軽合金
船籍港 下関
設備 STNS（セルフコントロール＆ナビゲーションシステム）、漁具動態監視装置、トロール装置、延縄装置、マルチナロービーム海底地形探査装置、計量スキャンソナー、計量魚群探知機、多層式ADCP、CTDシステム、多段開閉式ネット、船内LAN 他
定員 船員42名 その他乗船者67名 計109名
竣工 平成19年6月

練習船「天鷹丸」



総トン数 995tons
国際総トン数 1,354tons
L×B×D 64.67m×11.90m×6.98m
航行区域及び従業制限 第3種漁船（国際航海）
主機出力 ディーゼル 1,700kW
軸発電機兼補助推進電動機出力 400kW/350kW
航海速力 12knots
信号符字 7JGZ
船質 上甲板以下鋼、上部甲板室軽合金
船籍港 下関
設備 トロール装置、漁網監視装置、延縄装置、マルチナロービーム海底地形探査装置、広帯域計量魚群探知機、乱流計、サイドスキャンソナー、多層式ADCP、CTDシステム、多段開閉式ネット、水混合燃料生成装置、SCR（脱硝装置）、船内LAN、VSAT 他
定員 船員28名 その他乗船者59名 計87名
竣工 平成29年10月



▲ 実験実習艇「紺碧」

総トン数 12tons **L×B×D** 15.55m×3.40m×1.90m
航海速力 17knots **定員** 28名 **竣工** 平成5年
 水産大学校周辺海域を主に、実習及び海洋観測などの海上での教育・研究活動に使用する小型艇。

小野臨湖実験実習場

所在地 山口県宇部市大字小野8319-2
敷地 8,624㎡
建物 延1,065㎡
 小野湖および本湖へ流入している各河川などの陸水生態系保全学ならびに淡水性魚類を中心とした増養殖学に関する研究を目的とし、学生実習を行っている。また、増養殖基礎実習と沿岸生態系保全実習の2つの海の实習の拠点にもなっている。



流水池（4面）



魚類飼育施設



セミナー室



食堂



宿舎兼研究棟

● 学生定員及び学生数 (令和5年4月1日現在)

本科学生数 () 内の数字は女子学生数 (内数)

学 科	定員		現員				
	入学定員	総定員	1年次	2年次	3年次	4年次	合計
水産流通経営学科	20	80	20 (0)	20 (5)	17 (2)	22 (4)	79 (11)
海洋生産管理学科	45	180	53 (12)	45 (6)	47 (5)	54 (9)	199 (32)
海洋機械工学科	45	180	40 (8)	50 (4)	51 (1)	59 (1)	200 (14)
食品科学科	45	180	46 (14)	52 (19)	36 (13)	50 (19)	184 (65)
生物生産学科	30	120	30 (6)	28 (10)	41 (4)	38 (6)	137 (26)
合 計	185	740	189 (40)	195 (44)	192 (25)	223 (39)	799 (148)

専攻科生数 () 内の数字は女子学生数 (内数)

課 程	定員	現員
船舶運航課程	50	24 (5)
船用機関課程		26 (1)
合 計	50	50 (6)

水産学研究科生数 () 内の数字は女子学生数 (内数)

専 攻	専攻分野	定員	現員		
			1年次	2年次	合計
水産技術管理学	漁業技術管理学	10	1 (0)	0 (0)	1 (0)
	機 関 工 学		4 (0)	5 (2)	9 (2)
水産資源管理 利用学	水産資源利用学	10	4 (0)	2 (1)	6 (1)
	水産資源管理学		2 (0)	2 (1)	4 (1)
合 計		20	11 (0)	9 (4)	20 (4)

● 令和4年度入試概況 (令和5年4月1日現在)

本 科	学科・課程・専攻	入学定員	入学志願者数				入学者数		
			男	女	計	倍率	男	女	計
	水産流通経営学科	20	34	6	40	2.0	20	0	20
	海洋生産管理学科	45	127	26	153	3.4	41	12	53
	海洋機械工学科	45	74	8	82	1.8	32	8	40
	食品科学科	45	72	47	119	2.6	32	14	46
	生物生産学科	30	217	66	283	9.4	24	6	30
	合 計	185	524	153	677	3.7	149	40	189

専攻科	船舶運航課程	50	19	5	24	1.1	19	5	24
	船用機関課程		30	1	31		25	1	26
	合 計	50	49	6	55	1.1	44	6	50

水産学 研究科	水産技術管理学	5	7	0	7	1.8	5	0	5
	水産資源管理利用学	5	6	0	6	2.2	6	0	6
	合 計	10	13	0	13	2.0	11	0	11

● 卒業生の進路状況（令和5年3月31日現在）

注）「進学者」は、専攻科、研究科、他大学の大学院等への進学者である。

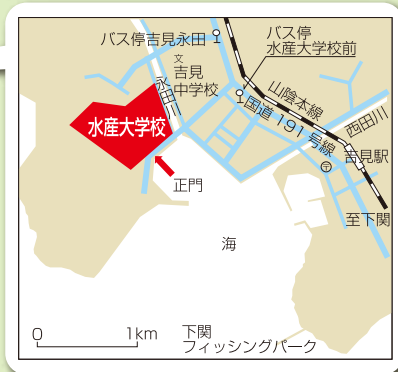
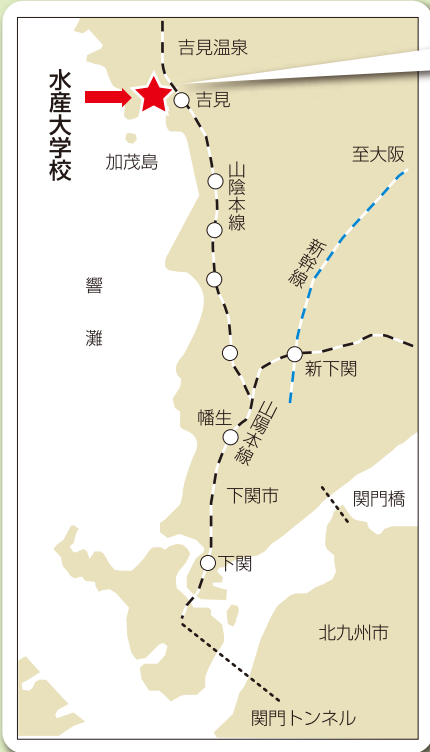
本 科 専攻科 研究科	卒業 者	進 学 者	就 職 対 象 者	就 職 内 定 者									合 計	進 路 未 定 者
				水産関連分野							水 産 関 連 分 野 以 外	計		
				水 産 ・ 加 工	水 産 流 通	海 洋 調 査 開 発	漁 業 資 機 材 供 給 等	水 産 関 係 団 体	公 務 員	計				
水産流通経営学科	22	0	21	1	4	0	3	4	5	17	4	21	0	
海洋生産管理学科	42	29	12	1	3	0	5	0	0	9	1	10	2	
海洋機械工学科	47	29	17	0	0	0	12	0	0	12	3	15	2	
食品科学科	43	8	34	9	10	0	3	3	2	27	7	34	0	
生物生産学科	32	6	26	2	1	3	6	3	5	20	6	26	0	
合 計	186	72	110	13	18	3	29	10	12	85	21	106	4	
専 攻 科	専攻科船舶運航課程	23	0	23	0	5	1	1	5	4	16	7	23	0
	専攻科船用機関課程	25	0	25	1	7	4	1	2	2	17	8	25	0
	合 計	48	0	48	1	12	5	2	7	6	33	15	48	0
研 究 科	8	0	8	0	1	0	0	3	2	6	1	7	1	
合 計	242	72	166	14	31	8	31	20	20	124	37	161	5	

【水産関連分野の内訳】

- 水産・加工 —— 水産動植物の採捕又は養殖及びこれを原料又は材料として、食料、肥料その他の有用物を生産する事業者
例：水産会社、漁業会社、養殖業者、水産加工会社、食品会社（水産動植物を原料とするものに限定）など
- 水産流通 —— 水産物の貯蔵、運搬、販売等の流通に関する事業者 例：水産物卸業、水産物を扱う小売業・貨物運送業・冷蔵倉庫業など
- 海洋調査開発 —— 海洋水産関連の調査会社 例：水産資源や海洋の調査会社、魚礁設置会社、水産食品の分析会社など
- 漁業資機材供給等 —— 水産業やそのサービス部門等に資機材供給等を行う関連事業者等 例：漁船の建造、漁業資材の製造・販売会社など
- 水産関係団体 —— 水産に関係する団体（漁業、流通、船舶等関係団体） 例：漁協、漁連、漁業団体、水産物の流通団体など
- 公務員 —— 水産に関係する国・地方の行政機関（試験研究機関等含む） 例：農林水産省、都道府県市町村の水産担当部局、独法など

● 位置図

水産大学校



小野臨湖実験実習場



● 交通アクセス

JR利用

- 1 JR山陰本線「吉見駅」下車後、徒歩15分またはタクシー乗車5分
- 2 JR山陽本線「幡生駅」にて、JR山陰本線に乗り換え、その後は 1 参照
- 3 JR新幹線
 - 「新下関駅」下車後、タクシー乗車20分あるいはJR線「下関行」に乗り換え、「幡生駅」下車後、2 参照
 (※「新下関駅」はこだま、ひかり及びさくらの一部のみ停車、のぞみ、みずほは停車しないため注意)
 - 「小倉駅」下車、JR線「下関行」に乗り換え、「下関駅」で下車後、1 または 4 参照

4 サンデン交通バス利用

- 下関駅前バスターミナル3番のりばから
- 北浦線「34 吉母港」行き、「35 川棚温泉」行き、「35A 川棚温泉」行きのいずれかに乗車
- 「水産大学校前」バス停下車徒歩5分

5 山口宇部空港

- 高速バス「下関行き」乗車、「下関駅」下車
- その後は 1 または 4 参照

6 北九州空港

- シャトルバスで「小倉駅バスセンター」へ、
 「小倉駅」からJR線「下関行」に乗り、「下関駅」で下車後、1 または 4 参照
- シャトルバスで「朽網(くさみ)駅」へ、日豊本線に乗り、「小倉駅」下車、JR線「下関行」に乗り換え、「下関駅」で下車後、1 または 4 参照

7 福岡空港

- 福岡空港駅(福岡市地下鉄空港線)より乗車、「博多駅」下車
 「博多駅」から
- JR山陽新幹線乗車「小倉駅」又は「新下関駅」下車 その後は 3 参照
- JR鹿児島本線乗車「小倉駅」又は「門司駅」で「下関行」に乗り換え、「下関駅」下車後、1 または 4 参照



国立研究開発法人
水産研究・教育機構

水産大学校

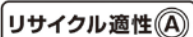
〒759-6595 山口県下関市永田本町二丁目7番1号
 TEL 083-286-5111 FAX 083-286-2292 ホームページ <https://www.fish-u.ac.jp/>

電話 (083)

代 表	286-5111
校 務 部	286-5112
学 生 部	286-5113
実習教育センター	286-4671

FAX (083)

代 表	286-2292
水産流通経営学科	286-7431
海洋生産管理学科	286-7432
海洋機械工学科	286-7433
食品科学科	286-7434
生物生産学科	286-7435
校 務 部	286-2292
会 計 課	264-2080
学 生 部	286-2294
図 書 課	286-5478



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。