

資料の記述に誤りがありましたので、訂正いたします。(12月10日)

## お知らせ

令和6年12月9日

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

「工業高校生が循環型農法で育てた『匠海メバル』<sup>たくみ</sup>を初出荷します」

本校では、工業高校生が取り組む循環型農法「アクアポニックス」の研究成果として、初めてメバルを出荷する運びとなりました。学科間の連携を強化し、5つの学科が協力して水質管理や設備製作など研究を進めています。また、岡山理科大学と連携し最先端の養殖技術も学び、2023年7月には同大学から貸与された大型水槽で「好適環境水<sup>\*</sup>」を活用したメバル養殖を開始しました。

このたび、成長したメバルを「匠海（たくみ）メバル」と名付け、地域にお届けします。初出荷分は江戸小路 鮮 遊食房屋岡山総社店で提供予定です。「海の農業」に挑む高校生たちの成果を、ぜひご賞味ください。

<sup>\*</sup>好適環境水とは、岡山理科大学山本准教授により開発された海水魚の養殖に適した機能水。

## 記

日時 令和6年12月16日（月）13:30から

場所 岡山県立東岡山工業高等学校 第3棟工業化学科実習室  
岡山市中区土田290-1

出席者 県立東岡山工業高等学校 生徒15名、教員10名  
岡山理科大学生命科学部生物科学化学科 山本 俊政 准教授  
岡山理科大学研究・社会連携機構  
生物生産教育研究センター 津村 誠一 招聘教授

概要 (1) 本校生徒による記者報告会を行います。  
(2) メバルの出荷作業（水揚げ・活締め）、試食会を行います。

## スケジュール

13:00～ 受付（第2棟1F視聴覚教室）  
13:30～ 開会挨拶・記者報告会  
14:00～ 水揚げ、活締め、試食、取材

## 補足情報

取材希望の際は、事前連絡をお願いいたします。撮影は本人の了承を得て実施ください。初出荷されたメバルは、「江戸小路 鮮 遊食房屋岡山総社店」にて当日夕方以降提供予定です。以上、よろしくお願いたします。

