

水産流通経営学科

Department of Fisheries Distribution and Management



水産物流通って何？



水産物流通とは、漁業者が生産した水産物を消費者へ届ける流れのことです。この流れに問題があると、漁業者は魚を獲っても収入になりませんし、消費者も不安定な価格でしか購入できません。



目指せ！水産エキスパート

水産流通経営学科は、水産をめぐる人々の暮らしがより豊かになり、活気にあふれた社会が実現することをめざしています。そのため、経済学や経営学などの社会科学的なアプローチを用い、水産業の経営と流通分野について、現場に根ざした実践的な研究と教育を行っています。

「水産経済・流通調査」の一コマ。長崎県の五島でクロマグロ養殖場の見学、定置網の網上げ、漁獲物の活け締め、魚さばきを体験し、離島の漁業の実態や漁獲物の流通販売の取組について学びました。

流通経営講座



国内外の水産物の生産、加工・流通のシステムを理解し、その現状に対し柔軟に対応していく力を養成するため、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、水産政策、地域振興、水産人材の育成などに関する教育と研究を行います。



水産基礎講座



グローバル化と情報化の進む水産業の社会的背景を踏まえ、水産人が身に付けておくべき一般的な教養や、水産に関わる社会文化、歴史のほか、複雑化する社会の中で必要とされる倫理観や考え方などの教育・研究を行います。

1年生の「水産物フードシステム実習」。山口県の特牛で水産物卸売市場を見学し、セリと入札の現場を学びました。

卒業後の進路

国、地方公務員

水産庁、北海道、東京都、広島県、島根県、浜松市、行橋市、志布志市、波佐見町、広島県警察、宮崎県警察、下関消防局

各種団体

全国漁業共済組合連合会、全国共済水産業協同組合連合会、全国さんま棒受網漁業協同組合、など

水産関連・その他企業

日本水産、極洋、三菱食品、横浜冷凍、東洋冷蔵、ベニレイ、水研、松岡、尾鷲物産、林兼産業、第一水産、うおいち、など

進学

本校の水産学研究所、九州大学、北海道大学、東京海洋大学、大阪市立大学、など

水産流通経営学科のコンセプト



生産

経営、担い手の
特徴

漁法・養殖技術
の特徴

持続的な漁業・
養殖業のあり方
を考える

機械化、IT化

漁村の
環境

資源管理
漁業管理

漁場利用
漁業制度

流通

水産加工
6次産業化

マーケティング

水産物流通の改善
と収益性の向上を
考える

高付加価値化
ブランド化

インターネット販売

輸出入への対応、国際貿易

未利用魚・低利用
魚の利用

消費

消費形態・消費動
向の分析

広報、PR
活動

水産物の消費拡大
と地域振興につい
て考える

魚食普及活動、食育

魚食文化
の継承

統計や現地調査の情報を用いたデータサイエンスのスキルを修得

国・地方自治体の政策も踏まえてこれからの水産業を考える

日本で唯一の水産経済の専門学科

変化する時代のニーズに沿って、水産業に求められる最新の事柄を幅広く、柔軟に学べる

現場での教育を大事にしています!



1年生

水産物フードシステム実習

生産者から消費者まで、
一連の流通過程を学びます。



2年生

水産経済・流通調査

漁業者の下で実際の操業と、
市場への出荷状況を学びます。



3年生

水産フィールドワーク演習

統計資料の読み方や聞き取り調
査の基礎を学んで、実践します。



4年生

卒業論文

これまで学んできたことを基に、
各自のテーマを設定し、それに
沿って研究に取り組みます。

目指すは、地域に根差し現場とともに考える水産人！

教員からのメッセージ

水産基礎講座 青木邦匡 教授

みなさんの思う水産の魅力って何でしょう。海へのロマン、一攫千金、生き物と直接対峙できる、きっと人それぞれでいろいろなのでしょうね。水産大学校はそんな水産を産業として支えることのできる人材を養成するところです。産業というからには収益、継続性、携わる人々の幸せなど、考えても答えの出にくい問題に対してそれでも日々探り続けることになります。当学科は、そんな水産現場での問題解決を図ることができるように、「もの」や「お金」の流れや仕組みを学び、「人」と「人」・「人」と「もの」との関わりをしっかりと見つめることで、「水産のエキスパート」となることを目指すみなさんと一緒に勉強していく学科です。みなさんのお越しをお待ちしています。



流通経営講座 西村絵美 講師

水産業は様々な人の関係性の中で成り立っている地域産業です。まず、魚を獲る人と育てる人(漁業者、養殖業者)がいます。魚を加工する人(加工業者)がいれば、売る人(卸売、仲卸、小売業者)もいるし、運ぶ人(運搬業者)もいます。この他にも、漁船を作る人、燃油や氷を供給する人、漁具を作る人、魚を冷蔵・冷凍庫で保管する人などがいます。漁業地域では、水産業に関連する人々が互いにつながりを持ちながら生計を立てています。こうした人々が安定した経営を持続的にやっていくにはどうしたらよいでしょう。また、漁業や漁村を維持していくためには何が必要でしょうか。当学科でこれらの問いについて考えてみませんか。



在学生からのメッセージ

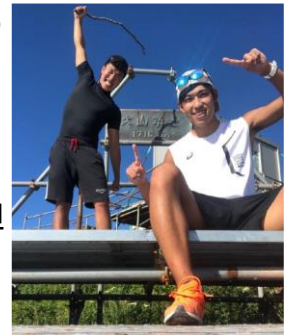
山田鉄くん (4年次生)

水産流通経営学科の大きな特徴は、幅広い視点から水産業を学ぶことです。魚が獲れてから消費されるまでの過程で関係するヒト、モノ、カネ、それらの動きを学んでいきます。当学科は実習も充実しており、実際にフィールドに出ながら楽しんで水産業を理解することが可能です。大学での学びの中で将来の方向性を見つける人は多いと思います。水産流通経営学科の学びは、様々な角度からあなたの水産人としての可能性を広げてくれます。



高本晴輝くん (3年次生)

これからの水産で必要なのは生産・加工・流通・販売を担う6次産業化だと考え、流通と経営を学ぶことが重要だと思いました。消費者に水産物を届ける役割を担う水産業で活躍するために授業ではグループで話し合ったり、実際に就職した先輩方の話を聞く機会などがあり、様々な考え方を身につけることができます。フードシステム実習では、生産者から消費者への流れを学ぶことができます。実際にセリを見学させてもらったり、道の駅の経営方法を教えてもらい、良い経験になりました。水産をより深く学びたい方は、ぜひお待ちしております。



学科の特色

- (1) 学生数に対して教員数が多く、アットホームな雰囲気
- (2) 水産現場での実習、フィールドワークで実践的な問題解決能力を養う。
- (3) 幅広い水産の領域から自分に合った卒論研究を構築できる。