

令和4年度「県立学校による地域との協働推進事業」実施報告書

番号	26	学校名	磯城野高等学校
----	----	-----	---------

1. 事業内容について

取組・活動・事業名等	安心安全な食品製造プロジェクト
教育課程上の位置付け・目標又は活動のねらい	バイオ技術科食品科学コース 56 名が科目「食品製造」内作業体系の内容で、科目「食品製造」「総合実習」「課題研究」で地域農産物を利用した安心安全な加工食品の製造を目指す。
連携・協働相手	株式会社クッキングサポートサービス、生産農家味間いもの会、市民生活協同組合ならコープ、JAならけん川東営農センター、田原本小学校、hiiva(パンの製造販売)
地域と共有している目標・課題等	地域農産物を活用した加工食品の開発を地域の活性化に繋げる。バイオ技術科食品科学コース加工品であるみそ、ジャム等の製品ラベルを地域企業の協力のもと生徒が作成し、食品製造に必要な知識と技術を身に付ける。
取組・活動の内容（生徒の主体性、具体的活動、連携・協働内容など）	
<p>地域の農産物「味間いも」を用いたポタージュの製品化第2弾に取り組んだ。地域の企業団体と商品化に向け、試食会も含めたミーティングを実施した。一部生徒が味間いも農家に赴き収穫体験を通して味間いも栽培の現状について学んだ。田原本小学校では本校生徒が小学生に味間いもの栽培指導と味間いもポタージュの広報活動を行った。改良したポタージュはこの冬ならコープにて注文販売された。</p>	

2. 事業の成果と課題

<p>地域農家や加工所に赴き、生徒の地域に対する興味・関心が高まった。学習内容を小学生に伝えることで、地域の魅力への認識や理解が深まった。コミュニケーション能力を高め、様々な視点から物事を考えることができるようになり、進路実現の一助にもなった。</p> <p>課題として学校をあげての取組として展開する難しさがある。食品科学コース全員で農家や小学校に赴くことは難しく、代表生徒のみ参加して全体に報告している。</p> <p>今後、学科や学校全体に取組を広げていく方法を探っていきたい。</p> <p>【参加生徒の感想】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域農家や企業との交流に参加して普段の授業では得られない経験ができた。 ・小学生と一緒に味間いも栽培に取り組み、自分も味間いもに詳しくなった。 ・活動を通して地域に貢献できた。

