

平成29年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール研究実施報告（第3年次）（概要）

1 研究開発課題名	
CHANGE SAKURA ～技と心で羽ばたけ グローバルクリエイター育成プロジェクト～	
2 研究の概要	
<p>[服飾デザイン科]</p> <p>豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成するとともに、グローバルな視野から服飾に関わるものづくりやビジネスを取り上げ、総合的にファッションを世界に発信していくことができるファッションビジネスリーダーやグローバルファッションクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発 2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成 3 専門技術と独創性の育成 <p>[食物科]</p> <p>高度な調理知識・技術と豊かな感性を身に付け、食文化の伝承やより良い暮らしを支え、「食」の企画・提案ができる「食」のフードクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究、企画・提案 2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成 3 高い専門的知識と技術の育成 	
3 平成29年度実施規模	服飾デザイン科と食物科を対象として実施した。
4 研究内容	
<服飾デザイン科>	
第1年次 (H27)	<ol style="list-style-type: none"> 1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発 <ol style="list-style-type: none"> (1) 地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを再確認し、現場見学を通して地場産業の理解を深める。 <ul style="list-style-type: none"> ・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）見学 (2) 関連機関と連携し、オリジナルデザインの洋服を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> ・交通事故防止啓発反射材使用のファッション提案（岐阜県警察との連携） (3) 地元企業・関係機関とコラボレーションし商品を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> ・長良川鶯飼装束の提案（名古屋モード学園との連携） 2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成 <ol style="list-style-type: none"> (1) ファッションの最先端であるフランスの伝統的な文化や技術を体験的に学習し、異文化を理解するとともに豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> ・フランス海外研修（エスモードジャポンとの連携） (2) ファッション業界で活躍するための一助となる英会話力を習得する。 <ul style="list-style-type: none"> ・専門用語を用いた英会話講習会の実施 3 専門技術と独創性の育成 <ol style="list-style-type: none"> (1) 各種研修 <ol style="list-style-type: none"> ①美術館・地場産業見学 ②マテリアルセンター・繊維工場見学 ③京都研修Ⅰ「伝統工芸体験を行う研修」 ④東京研修「ファッションショー・コレクション見学、マーケットリサーチ」 ⑤京都研修Ⅱ「京都造形大学卒業展見学、染色工房と機屋見学」 ⑥第13回ジャパン・ヤーン・フェア&総合展「THE尾州」見学

	<p>⑦スタイリング研修 ⑧ウォーキング講習 ⑨遠隔授業</p> <p>(2)資格取得</p> <p>①ファッション色彩能力検定2級 ②ファッションビジネス能力検定3級 ③パターンメイキング技術検定3級</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦 各自の得意分野を生かしたコンテストへの挑戦</p> <p>4 第1年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報発信 ・外部評価 ・資格取得とコンテスト結果 ・卒業研究作品発表会での評価 ・成果報告書の作成
<p>第2年次 (H28)</p>	<p>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発</p> <p>(1)岐阜県警察と連携し、命を守るファッションの提案とアイテムを開発する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム提案と開発 ・反射材を取り入れた自校制服の企画と提案、普及活動 ・反射材普及のための活動（街頭啓発活動、反射材ワークショップ開催） <p>(2)岐阜長良川鵜飼事業と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼に関するアイテムの考案、試作品製作、テストマーケティングの実施 <p>(3)地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産業（県繊維協会・テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）連携 <p>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生との ICT を活用し、遠隔交流を通して、情報を交換し、異文化の理解を図り、感性を磨く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外学生との交流（エスモードジャポンとの連携・タブレット端末の活用） ・国内の他学科高校生との交流（タブレット端末の活用） <p>(2)他学科生徒との交流を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜県立岐阜各務野高等学校情報科とデザイン分野におけるタブレット端末の効果的な活用方法について交流し、コンテスト表現やPR活動等のパフレット作成に生かす。 ・岐阜県立岐阜工業高等学校デザイン工学科とイラストレーター講習及びプレゼンテーション演出に関する交流を行い、卒業研究作品発表会の演出に生かす。 <p>3 専門技術と独創性の育成</p> <p>(1)各種研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ①テキスタイルマテリアルセンター・企業・地場産業見学 ②東京研修「ファッションショー・コレクション見学、素材調査」 ③京都研修「大学卒業展見学、伝統工芸体験・見学」 ④第14回ジャパン・ヤーン・フェア&総合展「THE 尾州」見学 <p>(2)資格取得 第1年次と同様</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦 各自の得意分野を生かしたコンテストの挑戦</p> <p>4 第2年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報発信 ・外部評価 ・資格取得とコンテスト結果 ・卒業研究作品発表会での評価 ・成果報告書の作成
<p>第3年次 (H29)</p>	<p>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発</p> <p>(1)岐阜県警察と連携し、反射材効果をPRする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム改良、商品化 ・セーフティファッションPRの企画・運営及び情報発信のためのプレゼンテーションの手法の研究

	<p>(2) 岐阜長良川鵜飼事業と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鵜飼装束や、鵜飼漁に関するアイテムの改良及び商品化、PR活動 <p>(3) 地元の繊維関連企業が有する高度な技術力やデザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作・生産・提供をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）との連携 <p>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</p> <p>(1) 海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生とのICTを活用した遠隔交流を通して、情報を交換し、異文化の理解を図り、感性を磨く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フランス人デザイナーを講師として招聘し、トレンドファッションやフランスの衣文化に関する考え方についての講義、開発商品に対するアドバイスをもとに、商品開発に生かす。 <p>(2) 他学科生徒との交流</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜県立岐阜工業高等学校デザイン工学科とイラストレーター講習とプレゼンテーション演出に関する共同学習を行う。 <p>3 専門技術と独創性の育成</p> <p>(1) 各種研修</p> <ol style="list-style-type: none"> ①地場産業見学と素材考案・企画・生産 ②東京研修「反射材エキシビジョン展示参加、素材調査」 ③第15回ジャパン・ヤーン・フェア&総合展「THE尾州」見学 <p>(2) 資格取得 第1、2年次と同様</p> <p>(3) 各種コンテストへの挑戦 各自の得意分野を生かしたコンテストに挑戦</p> <p>4 第3年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育課程への位置付け ・ホームページによる情報発信 ・生徒の自己評価 ・研究成果報告会での評価 ・外部評価 ・資格取得とコンテスト結果 ・成果報告書の作成
--	---

<食物科>

<p>第1年次 (H27)</p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究、企画・提案</p> <p>(1) 岐阜県産食材と地域食材を学び、食材の種類、特徴、旬、栄養等の知識の習得と食材活用の研究・提案をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・JAにしみのブランド野菜のレシピ提案・普及 <p>(2) 岐阜県農政部農産物流通課と連携し、伝統食材の理解と知識の習得を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伝統食材の理解とレシピ開発 <p>(3) 岐阜女子大学と連携した商品を提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域食材米「ハツシモ」の米粉研究 <p>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</p> <p>(1) 食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習による勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講習会（日本料理、伝統料理、食空間コーディネート） ・レストランでの模擬経営実習 <p>(2) 英語力を身に付け、食に関する専門用語を用いて国際交流ができる実践的態度を育成する。</p> <p>3 高い専門的知識と技術の育成</p> <p>(1) 調理師養成専門学校との連携授業を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、西洋料理、接客サービス） <p>(2) 岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理技術コンクール出展
------------------------------	---

	<p>(3)各種コンクールに挑戦する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーマ食材を用い創意工夫したレシピの考案 ・普及性、コンセプト、コンクールテーマに添ったレシピの考案 ・コンクールへの挑戦 <p>4 第1年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報発信 ・外部評価 ・卒業研究作品発表会での評価 ・成果報告書の作成
<p>第2年次 (H28)</p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</p> <p>(1)岐阜県産食材と地域食材の研究、企画・提案をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・JAにしみのブランド野菜のレシピ提案・普及拡大 (ホームページ、社協だより、JAにしみの応援雑誌、テレビ放映) <p>(2)岐阜県農政部農産物流通課と連携し、食材の活用方法を研究・提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜の「食」資源魅力再発見ワークショップ授業参加：伝統食材「十六ささげ」 ・岐阜県産食材「鮎」の理解・研究とレシピ提案 <p>(3)大学と連携し、米粉を活用した商品を開発する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域食材米「ハツシモ」の米粉を使用した製菓の商品開発、販売 <p>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講習会（フードフォト、日本料理、西洋料理、食空間コーディネート） ・模擬経営実習（校外レストラン実習） <p>(2)「食」に関する異文化交流を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・留学生との食文化交流会と調理実習 <p>3 高い専門的知識と技術の育成</p> <p>(1)調理師養成専門学校と連携し、高い知識と技術、感性を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、西洋料理、食品衛生） <p>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理技術コンクール出展 <p>(3)各種コンクールに挑戦する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーマ食材を用い創意工夫したレシピ考案、コンクール挑戦 ・普及性、コンセプト、テーマに添ったレシピ考案、コンクール挑戦 <p>4 第2年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報発信 ・卒業研究作品発表会での評価 ・外部評価 ・成果報告書の作成
<p>第3年次 (H29)</p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</p> <p>(1)岐阜県産食材と地元地域食材の種類、特徴、旬、栄養について理解を深め、食材活用のレシピを提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜県産食材「鮎」を使用した弁当や寿司のレシピ提案 <p>(2)大学と連携し、商品を提供する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前年度商品化した、県産米「ハツシモ」米粉を使用した商品の改良・普及活動 <p>(3)大手コンビニエンスストアと連携し、県産米「ハツシモ」米粉を使用したデザート商品を開発する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニエンスストアのマーチャンダイザー（商品企画から販売の責任者）から商品企画・開発を学び、新商品を開発 <p>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成</p>

	<p>(1) 食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を更に高める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品製造の担当者に向けた、提案レシピのプレゼンテーション ・特別講習会（日本料理、寿司） ・模擬経営実習（校外レストラン実習） <p>(2) 英語版レシピを作成し、本校ホームページで発信する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校ホームページに、地域在住の外国人に向けた地域食材利用のレシピを掲載 <p>3 高い専門的知識と技術の育成</p> <p>(1) 調理師養成専門学校と連携し、より専門性の高い知識と技術、感性を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別講習会（日本料理（大皿盛、供応食）、食空間・食卓の演出） <p>(2) 岐阜県調理師連合会と連携し、さらに調理技術の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理技術コンクール出展 <p>(3) 各種コンクール・資格取得に挑戦する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンクールへ挑戦する。 ・普及性、コンセプト、コンクールテーマに添ったレシピを考案し、コンクールに挑戦する。 <p>4 第3年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育課程への位置付け ・ホームページによる情報発信 ・生徒の自己評価 ・研究成果報告会 ・卒業研究作品発表会での評価 ・外部評価 ・成果報告書の作成
--	---

5 研究の成果と課題

<服飾デザイン科>

○実施による効果とその評価

1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発

各研究においてのアイテムの開発、テキスタイルの開発等を行ったことにより、ファッションビジネスの観点を踏まえたデザイン発想ができ、総合的にファッションを学ばせることができた。また、鶴飼PRアイテムや反射材アイテムの開発に当たっては、岐阜県の伝統文化や地場産業を理解し、地場産業の技術の高さを再確認した。

2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成

海外のファッション事情や海外ブランドに詳しい専門家による講習会を行い、発想方法やデザイン性の違いなどから異文化理解をし、感性の向上を図った。また、本校開発のオリジナルテキスタイルやアイテムについて評価してもらい、海外から見た日本の物づくりの感覚を知り国際感覚を磨き、ビジネスとしての商品開発を客観的に評価することができた。

他学科の生徒との交流は、専門性を生かした高い技術のコラボレーションは、より高度で完成度の高いものであった。今後も交流を継続したい。

3 専門技術と独創性の育成

「反射材エキシビジョン」参加において、一般企業の方々へ反射材の取組内容やこれまでの成果を交流することができた。各種研修は、本物を見たり触れたりすることで感覚が磨かれ、デザイン発想力や企画力を身に付ける内容であった。特に日本の伝統技術や地場産業への理解を深め、その活用意欲が高まり、コンテストや卒業研究作品に生かすことができた。

○ルーブリック評価から一部抜粋

①課題発見力について

・第1年次は「A+」が0%、第2年次は「A+」と「A」を合わせて32.4%、第3年次はほぼ100

%が自ら課題を発見し、見通しをもち解決策を考えることができるようになった。

②考察・分析力について

- ・第1年次は「A」が40%、第2年次は「A+」と「A」を合わせて70%となり、考察・分析をしようとする力が身に付いたと感じる。第1年次では、素材特性について学習し、第2年次では科目「ファッションビジネス」において、ファッション製品の提案実習を行った。ものを提供する側の視点が少しずつ身に付き始めていると考えられる。

③企画力・デザイン力・提案力・表現力について

- ・提案した商品が消費者のニーズに合っているのか、素材やデザインに対して適正な価格なのか判断が難しいため、第3年次では「A+」と「A」を合わせて10%、「B」が80%であった。

○実施上の問題点と今後の課題

- ・自校でオリジナルテキスタイルやアイテムを開発し、鶯飼PRや反射材の普及活動を中心に実施した。販売すると売れ行きは良いが、企業の協力を得ての生産販売は難しい。今後は、継続した企業連携の仕組みや新商品開発、オリジナルテキスタイル開発の継続が課題である。
- ・教育課程に位置付けた研究体制を実践し、指導内容を構築する。

<食物科>

○実施による効果とその評価

1 地域の関連機関や産業界と連携した「食」の研究・提案

岐阜県産食材の活用提案することにより、食材について深く学び、さらに食材を生かそうとする研究心が強くなった。また、ふるさと岐阜を大切に思う気持ち、食材や食に携わる人への感謝の気持ちも強まり、岐阜県産食材で岐阜をアピールしたいと商品化に繋がった。

2 勤労観・職業観・課題解決力・コミュニケーション能力の育成

商品化のために試行錯誤を繰り返したことが研究の深化に繋がり、課題解決力を向上させることができた。また、インターンシップや様々な研修の中で食産業界について理解を深め、勤労観、職業観が高まった。

3 高い専門的知識と技術の育成

特別講習会やコンクールへの挑戦により、高度な調理技術や知識を習得し、創造力、表現力が向上した。その結果、全国コンクールの大会出場や入賞、商品化にもつながった。

○ルーブリック評価から一部抜粋

①課題発見力について

- ・第1年次は専門的知識・技術を身に付けている段階であり、「A+」がほぼ0%であったが、第3年次には「A+」と「A」を合わせて90%以上になり、課題発見や解決策を考えられるようになった。

②考察・分析力について

- ・第1年次より第2年次、第3年次と積み重ねた結果、「A+」と「A」を合わせた値が80%まで向上した。考察・分析をしようとする力が身に付いたと感じる。

③企画・提案・表現力について

- ・3年生は商品化、マーケティングの学習・実践を行い、ニーズに応える商品づくり、付加価値を付けたモノづくりが考えられるようになった。

○実施上の問題点と今後の課題

- ・本校や関係機関のホームページ、地域応援雑誌等で、レシピや商品化した商品の情報を発信したが、広く普及させる点については課題が残った。マーケティング学習を教育課程に位置付け、開発商品の普及方法や一過性で終わらない商品開発について学習する。
- ・高度な知識と技術を習得するための校外研修や外部講師による特別授業について内容を精選・再構築し、クリエイターを育成するために必要な指導内容と評価方法を工夫・整備する。

○平成29年度の教育課程の内容

<服飾デザイン科>

	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活 科学と		体育			保健		英語会話			美術Ⅰ		生活デザイン		生活産業基礎		ファッション 造形基礎		ファッション デザイン	
4				3			2		2		3			1		3			2		2		2		2		3		1	
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ または 音楽Ⅰ		コミュニケーション 英語Ⅰ		生活デザイン		生活産業情 報		ファッション 造形		ファッション デザイン		ファッション デザイン		服飾手芸		ファッション ビジネス		LHR
3			2		2		2		1	2		2		2		2		4		3		2		2		2		1		
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																													
	3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション 英語Ⅰ		課題研究			ファッション 造形		ファッション デザイン		服飾手芸		ファッション デザイン ビジネス 生活産業情報		LHR						
2		2		3			2		2		4			4		4		4		2		1								

<食物科>

	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活 科学と		体育			保健		コミュニケーション 英語Ⅰ		家庭総合		生活産業基礎		食文化		調理		食品		調理理論	
4				2			2		2		3			1		3		2		2		1		3		2		2		1	
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ または 音楽Ⅰ		コミュニケーション 英語Ⅰ		家庭総合		生活産業情報		調理		調理		栄養		食品衛生		調理理論		LHR	
3			2		2		2		1	2		2		2		2		4		3		2		2		2		1			
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30																														
	3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション 英語Ⅰ		課題研究			調理		食品衛生		公衆衛生		調理理論		総合調理実習		調理フランス語		美術Ⅱ 音楽Ⅱ 化学基礎		LHR	
2		2		3			2		2		3			2		3		3		1		3		1		2		1			