

令和元年度指定
地域との協働による高等学校教育改革推進事業
(プロフェッショナル型) 報告書
第3年次

生活文化の伝承と多世代交流
－共生のまちづくりに貢献する人材の育成－



令和4年3月
愛媛県立小松高等学校

本報告書は、文部科学省の委託事業として、愛媛県立小松高等学校が実施した地域との協働による高等学校教育改革推進事業（プロフェッショナル型）の成果を取りまとめたものです。

したがって、本報告書の複製、連載、引用等には文部科学省の承認手続きが必要です。

はじめに

文部科学省指定の地域との協働による高等学校教育改革推進事業(プロフェッショナル型)は、3年間の研究開発を終え、ここに最終年度の報告書をまとめることができました。本事業の実施に当たり、コンソーシアム検討会議の皆様、運営指導委員の皆様、関係企業の皆様、地域の皆様、また、文部科学省、愛媛県教育委員会の皆様に多大なる御支援・御助言を賜り、研究成果を収められましたことを深く感謝申し上げます。

本校では、「生活文化の伝承と多世代交流 共生のまちづくりに貢献する人材の育成」を研究テーマとし、生活文化・生活産業の振興、多世代交流による地域コミュニティの活性化など地域と協働して行う地域課題解決学習を通して、必要な専門的知識・技術、課題発見力・課題解決力、マネジメント力、コミュニケーション力、発想力・企画力・実践力、発表し表現する力を身に付け、地域に貢献する人材の育成を目指しました。

今年度の地域課題解決学習は、1年次「知り、課題を考える」2年次「研究し、課題解決を図る」から「地域の生活産業・生活文化を広め、地域に貢献する」段階に入りました。3年生は企業との特産品を活用した商品開発、小松婦人会との「海の恵みの魚食弁当」の開発、就労支援事業所との樺水引細工を利用した祝儀袋の製作交流等に取り組みました。12月に開催された小松地域未来塾では、小松婦人会とともに調理した魚食弁当150食を提供、地元食材の魅力を発表したほか、樺文化の普及活動を行いました。会場は幼児から高齢者まで60名の方の笑顔があふれ、久々に地域が賑わう楽しい交流の場となりました。学校だけでは、地域だけではできないことが協働することにより可能となり、人と人とのつながりが生まれ、地域活性化を推進する契機になっています。

3年間の研究は、課題はありますが、アンケートの分析や生徒の感想などから当初のねらいは概ね達成できたのではないかと考えています。ある生徒が「最初は学校で無理やりやらされている感覚があったけど、多くの人と関わり、様々な分野の知識を得られ、自分自身成長できました。(中略)コミュニケーション能力や課題解決力、臨機応変に対応する力など、本当にたくさんを学び、身に付けられました。」と書いています。初めは教員主導でも、人と関わり喜んでもらう体験を重ねることで、自己有用感や郷土愛、自信を高め、それを原動力に主体的に活動する生徒、人前で堂々と意見を発表できるようになった生徒が多くいます。それらの生徒が、地域での学び等から今後の生き方を深く考え、明確なビジョンを持って進路決定できたことは大きな収穫です。将来にわたり、地域に貢献する姿勢を持ち続け、それぞれのフィールドで活躍してくれるものと期待をしています。

本事業の実施に当たり、校内で一層の協働体制を構築するため、研究2年目には、「地域」「協働」「改革」を学校全体の課題として全教職員でロジックモデルを共有し、各教科の努力目標・計画の中に地域協働の学習を組み入れました。普通科にも地域での古民家再生活動等に参画する生徒がでてくるなど地域と協働した学びの実践が広がりつつあります。研究の真価は、今後の教育活動に問われると自覚しています。今後も、教職員一丸となって、課題を解決しながら、地域と協働した探究的な学びを充実させ、地域に貢献する人材の育成に努めるとともに、本校が今以上に地域とともに歩む学校として地域から必要とされる存在となれるよう邁進してまいります。

厳しいコロナ禍にあっても様々な企業・団体等とのつながりに恵まれ、地域の人々にもあたたかく研究の後押しをしていただきました。関わってくださった全ての皆様に心から感謝申し上げます。

令和4年3月

校長 松浦 ヨリ子

目 次

巻頭言

目次

活動概略図

活動写真

I	研究概要	1
1	研究開発名	
2	研究開発の概要	
3	研究の目的と三つのテーマ	
4	研究組織の概要	
5	本年度の実施計画	
6	事業実施体制	
7	課題項目別実施期間	
8	学習成果と評価項目（ルーブリック）	
II	研究内容	8
II-I	地域課題の発見・解決方法の研究	
1	研究の概要	
2	研究の内容	
(1)	伝統産業視察	
(2)～(3)	県内研修	
(4)～(6)	県外研修	
II-II	伝統文化・地域特産品の研究	16
1	研究の概要	
2	研究の内容	
(1)	魚食文化研究	
(2)	椿文化研究	
(3)	はだか麦研究	
(4)	商品開発に向けて	
II-III	多世代交流・普及活動の実施	34
1	研究の概要	
2	研究の内容	
(1)～(6)	まちかど家庭科室～ふらっと～	
II-IV	研究成果の発表・発信	43
1	第9回高校生ビジネスプラン・グランプリ	
2	ふるさとCM大賞えひめ	
3	活動の発信と発表	
4	小松小学校教職員研修会	
5	第31回全国産業教育フェア埼玉大会（リモート開催）	
6	令和3年度「えひめスーパーハイスクールコンソーシアム in 東予」（オンライン）	
7	商品開発による成果	
8	成果報告会	
9	ホームページ一覧	
III	研究の成果と今後の方向性	58
1	研究の成果と評価	
2	今後の方向性	
IV	運営指導委員会記録	64
V	関係資料	67
1	令和3年度教育課程表	
2	令和2年度実施報告概要	

生活文化の伝承と多世代交流
共生のまちづくりに貢献する人材の育成



地域との協働による地域課題研究を通じた人材育成プログラム

コンソーシアム

行政

小松高校
[ライフデザイン科で育成する力]

スペシャリストに必要な専門知識・技術
地域の課題解決力
地域の課題解決のためのマネジメント力
人と関わる力・コミュニケーション能力
商品開発を通じた発想力・企画力・実践力

学校(大学等)

愛媛県内企業

- ・生活産業や生活文化の継承
- ・地域産業を担う人材育成
- ・地域コミュニティの再構築

地域の生活産業・生活文化

はだか麦
×
特産品

椿文化

魚食文化

まちかど家庭科室～ふらっと～

地域に根差し、共生のまちづくりに貢献できる人材

新たな価値を創造し、主体的に行動する力

3年次
地域の生活産業・生活文化
を**広め、地域に貢献する**

- はだか麦・魚を使用したオリジナルレシピの提案と商品開発
- 椿油・椿花・椿実を使用した新たな特産品の提案と制作活動
- 地元産直市やアンテナショップでの販売活動
- HPやSNS等による情報発信で県内外への普及活動
- まちかど家庭科室～ふらっと～開催による地域コミュニティの再構築

確かな知識と技術を持ち、他者と協働して地域に貢献する人材

小松つばき会、愛媛大学、市内漁協、西条市と協働

2年次
地域の生活産業・生活文化
を**研究し、課題解決を図る**

- 椿・伝統的魚食文化・はだか麦×特産品の研究
- 食のコンクールへの挑戦やインターンシップの実施
- 産官学連携による商品開発・オリジナルレシピの開発
- 日本を代表する伝統工芸研修
- まちかど家庭科室～ふらっと～開催による地域コミュニティの再構築

地域資源の産業化・商品化へつなげる技術力、企画力、実践力を持つ人材

1年次
地域の生活産業・生活文化
を**知り、課題を考える**

- 地場産業見学（椿ハウス、魚市場、手すき和紙等）
- SDGsと地域課題について学習
- 地域人材を活用した実践的学習活動
- 異年齢者との交流による地域コミュニティ参加
- タブレットを活用した調べ学習や協働学習
- まちかど家庭科室～ふらっと～開催

学校設定科目「ライフデザイン」、科目「課題研究」で実施 SNS等による発信

地域の伝統産業・伝統文化に興味・関心を持ち、他者と情報を共有して地域の魅力を創出できる人材



活動写真



「海の恵みの魚食弁当」開発



にぎたつ会館とのコラボ弁当



学校給食メニュー開発



講義「椿の水引細工」



椿の水引細工体験



椿の御祝儀袋



椿の消しゴム判子体験



椿の水引封筒



椿のコサージュ



椿の染色



講義「商品開発」



椿カレンダー制作



椿のステンシルポロシャツ



クリーニングバッグデザイン



商品開発試作品



椿のクッキー作り



椿のロゴ入りクリアファイル



まちかど家庭科室～ふらっと～



I 研究概要

1 研究開発名

令和元年度 地域との協働による高等学校教育改革推進事業 プロフェッショナル型 (第3年次)
「生活文化の伝承と多世代交流―共生のまちづくりに貢献する人材の育成―」

2 研究開発の概要

(1) 地域課題研究を各科目に位置付け、体系的・系統的に学習するカリキュラムの研究

(2) 学習指導方法の研究

1年次 地域の生活産業・生活文化を知り、課題を考える。

2年次 地域の生活産業・生活文化、多世代交流、共生のまちづくりを研究し、課題解決を図る。

3年次 地域の生活産業・生活文化を広め、多世代交流、共生のまちづくりに取り組み、地域に貢献する。

※ 本年度は3年次の内容を実施する。

(3) 地域課題研究の評価方法の研究

(4) コンソーシアムとの連携の在り方についての研究

3 研究の目的と三つのテーマ

(1) 研究の目的

本校が位置する愛媛県西条市は、海と平野と山がそろった自然環境豊かな都市であり、四国有数の工業都市として、また、四国最大の経営耕地面積を誇る農業都市として発展してきた。しかしながら、近年地域経済の衰退による都市部への人口流出や少子高齢化が加速しており、地域コミュニティにも深刻な影響を及ぼしている。人口減少の克服、地域経済の発展、活力ある地域コミュニティの再構築などの課題が山積している。

そのような中、本校ライフデザイン科は、県立高校唯一の家庭に関する専門学科として、専門教科「家庭」を幅広く学び、将来地域社会に貢献できる生徒の育成を目指している。2年次からは、二つのコースに分かれ、ライフデザインコースでは、ライフステージにおける家族・家庭、衣・食・住などの生活課題を専門的に学習し、生活関連産業に従事できる能力を養うこと、ヒューマンサービスコースでは、高齢者の福祉と乳幼児の保育に関する専門的な知識と技術を習得し、少子・高齢社会の福祉ニーズを支える人材を育成することを目標としている。

平成27年度には、県教育委員会から指定を受けて、「地域の担い手育成のための専門科目における指導法の研究」として、「地域のスペシャリストとして、他者と協働しながら地域に根差す生徒を育てる効果的な指導方法を整理・研究し、地域と共に育つ意識を持った生徒を育てる」という目標を掲げ、研究に取り組んだ。実施後も、家庭科専門科目だけにとどまらず、学校教育全般にわたって教育活動における実践を継続している。

本研究では、こうしたこれまでの研究を発展させ、少子高齢化や人口減少が進展する中、持続可能な社会の構築に向け、課題意識を持ち、生涯にわたって様々な人と協働しながら、地域課題の解決を目指して主体的に行動し、生活文化の継承、生活産業の振興や多世代交流、共生のまちづくりに貢献

する地域人材の育成を目的とする。

地域人材に必要な力は以下のとおりと考える。

○地域で活躍する人材として必要な専門的知識・技術

○地域の課題発見力・課題解決力

○地域の課題解決のためのマネジメント力

○他者と協働し学びを深めるコミュニケーション能力

○商品開発を通じた発想力・企画力・実践力

○地域課題研究の成果をまとめ、発表する表現力

そして、育成を目指している生徒は次のとおりである。

○地域の産業に従事し、生涯にわたって地域に貢献したいと考える生徒

○地域課題を踏まえ、共生のまちづくりのパートナーとして高度な知識技能を身に付けようとする生徒

○多様な立場の人や機関と進んで関係を構築する生徒

以上のような生徒を、コンソーシアムなどと協働して取り組む地域課題研究を通して育成したい。

そのため、本研究では、地域課題研究を「課題研究」だけでなく専門教科「家庭」の他の科目や「福祉」の各科目に位置付け、体系的・系統的に学習するカリキュラムや学習指導法、地域課題研究の評価方法の研究、コンソーシアムとの連携の在り方について研究する。

(2) 取り組みたいテーマ

持続可能な社会の構築に向けた視点から、地域と協働しながら課題解決に取り組みたいテーマを次の3点に設定した。

ア 「椿の香りと文化」のまちづくりの活性化

本校が位置する西条市小松町は、小松藩一柳家一万石が幕末までこの地を治めていた。儒学者で伊予聖人といわれた近藤篤山を招いて藩校「養正館」を設置するなど、教育や文化を重視した地域である。近藤篤山が「椿」を好んでおり、町民は椿を育てることで師の教えを受け継いできた。前身である小松町立実用女学校は藩校「養正館」の跡地に建てられ、師の教えは校是となり現在に伝えられ、庭園には椿が植えられている。西条市では、「椿の香りと文化」をまちづくりの中心に据え、観光PRと椿普及、高齢者の生きがいをづくりに努めたが、「椿」の栽培は一部の愛好家にとどまり、市内・県内へのPRも不十分であった。このような反省を踏まえ、従来の価値にとどまらず、地域資源の多角化を研究し、新たな価値を付加した地域の特産品を開発してブランド化すること、それを適切に情報発信し、地域の活性化につなげることが必要である。

イ 生活文化・生活産業の振興

西条市には豊かな自然を生かし、はだか麦、ほうれん草、絹かわなす、七草など優れた農産品が数多くある。水産業においては、盛んなのり養殖のほか、ワタリガニ、シャコ、サワラ、エビ等の西条ブランドがある。しかし、全国的に見るとこれらの知名度は低い。地域に根付く魚食文化も失われつつあり、地域が誇る貴重な資源や食文化の価値は若い世代にうまく伝わらず、その継承も行われていない。

これらの生活産業や生活文化の振興のためには、地域産業や行政、地域の高校と連携した学びを基に、地域資源や伝統文化の価値を知り、新たなレシピや加工品を開発して普及することで、地域

への誇りや愛着心を醸成し、使命感を持って全国に西条ブランドを広め、地域の魅力化・活性化に仲間と共に寄与する人材を育てなければならない。

ウ 地域コミュニティの活性化

西条市において、高齢化率は平成 27 年度で 30%を超え、高齢者のいる世帯は一般世帯の 48.2%、そのうち、高齢者一人暮らし世帯及び高齢者夫婦のみの世帯が 69.1%を占めている。地域における人間関係の希薄化による相互扶助機能の低下は、西条市においても懸念されており、互いに支え合う地域コミュニティの構築が求められている。地域に住む高校生として、子育て支援や高齢者の生きがいづくりに参画し、互いに学び合う「まちかど家庭科室～ふらっと～」を企画し、地域の小・中学校などと協働して、コミュニティの活性化を図る。実施してきたこれまでの交流に加え、生徒が企画から準備、運営までを主体で行う過程で、マネジメント力やコミュニケーション力を身に付け、人口減少や核家族化等により薄れつつある地域コミュニティの再構築に貢献できる人材を育成したい。また、生涯を見通した自己の生活について、将来の生活に向かって目標を立て、展望をもって生活することの重要性を認識させ、3年間の学びを経て地域の産業スペシャリストとして従事する自分の姿や、そのライフスタイルを実現するための生活設計力を育んでいきたい。

4 研究組織の概要

(1) コンソーシアムについて

ア コンソーシアムの構成団体

機関名	機関の代表者名	
愛媛大学地域協働センター西条	センター長	羽藤 堅治
日本つばき協会支部 愛媛・小松つばき会	会長	佐伯 隆
株式会社 マルブン	社長	眞鍋 明
株式会社D e c o	代表	處 淳子
西条市立小松小学校	校長	藤原 正三
西条市立小松中学校	校長	岡田 光
西条市小松総合支所	所長	高橋 壮典
西条市小松子育て支援センター	所長	古宅 成美
西条市小松公民館	館長	曾我部米治
愛媛県農林水産部漁政課	課長	橋田 直久
愛媛県教育委員会高校教育課	課長	島瀬 省吾
愛媛県立小松高等学校	校長	松浦 ヨリ子

イ 活動日程・活動内容

令和 3 年 6 月 25 日に第 1 回コンソーシアム検討会議を行い、本事業の概要を説明し、今年度の事業内容を決定した。令和 4 年 2 月 24 日に第 2 回コンソーシアム検討会議を行い、本年度の研究内容・研究成果と今後の課題を報告した。

(2) カリキュラム開発等専門家について

元高等学校家庭科教員藤岡英子氏を非常勤講師として雇用した。

(3) 地域協働学習実施支援員について

株式会社D e c o 代表處淳子氏を非常勤職員として雇用した。

(4) 運営指導委員会について

ア 運営指導委員会の構成員

氏名	所属・職	備考
羽藤 堅治	愛媛大学地域協働センター西条・センター長	学校教育に専門的知識を有する者
藤田 昌子	愛媛大学教育学部・教授（愛媛県家庭科研究会）（会長）	学校教育に専門的知識を有する者
眞鍋 明	株式会社マルブン・社長	学識経験者
高橋 壮典	西条市小松総合支所・所長	関係行政機関の職員
曾我部米治	西条市小松公民館・館長	関係行政機関の職員
久保 浩治	愛媛県立西条農業高等学校・校長	学校教育に専門的知識を有する者

イ 活動日程・活動内容

令和3年6月25日に第1回運営指導委員会を行い、本事業の内容の説明に基づいて運営指導を受けた。令和4年2月24日に第2回運営指導委員会を行い、本年度の研究内容・研究成果と今後の課題を報告し、運営指導を受けた。

(5) 研究推進委員会

ア 校内推進体制の構築

本校の重点努力目標が「学びをつなぐ 思考力、問題発見・解決能力の育成」であり、その副題を「一伝統を継承し、地域と共に歩む」として、地域協働については、学校全体で取り組むものと意識を明確にした。カリキュラム・マネジメントを推進するためのPDCAサイクルを確立するために、校内においては、管理職、家庭科教員の他に、総合的な探究の時間担当教諭、進路担当教諭、教務担当教諭、生徒担当教諭、総務担当教諭が連携を図っている。

イ 運営指導委員会の構成

組 織	教師及び支援員	役割専門分野
	校 長	事業総括責任者
研究推進統括	教頭	運営指導委員会・コンソーシアム運営・記録・広報
経 理 担 当	事務長 専門員 主事	備品・需用費・旅費
研究推進委員長	家庭科主任	企画総括・研究推進
研究推進委員会	文部科学省事業主幹	研究推進
	総合的な探究の時間担当教諭	探究活動推進リーダー
	進路課長、教務課長、生徒課長、総務厚生課長	委員
	地域協働学習実施支援員	地域協働学習実施・外部との連携調整・多世代交流実施・広報・運営・指導助言
	カリキュラム開発等専門家	カリキュラム開発・SDGs学習・地域理解学習・資料提供・指導助言
	家庭科教員	企画研究・記録・広報

5 本年度の実施計画

地域の生活産業・生活文化を広め、多世代交流、共生のまちづくりに取り組み、地域に貢献する。

- (1) 「生活産業基礎」「フードデザイン」「家庭総合」〔SDGsに関する学習、地域理解学習、課題発見と課題解決学習〕（1年生）

取組内容	・調査・研究・実践の効果的な実施～ガイダンス～ ・地域の課題の発見と解決プランの立案 ・地域に根差す生活産業が直面する課題
実施時期	令和3年4月～令和4年3月
協力機関等	株式会社Deco代表 處 淳子

- (2) 「課題研究」「フードデザイン」「ライフデザイン」〔はだか麦・魚を使用したオリジナルレシピの提案と商品開発、椿を使用した特産品開発・普及〕（2・3年生）

取組内容	・調査・研究・実践の効果的な実施～課題研究ガイダンス～ ・地域の課題の発見と解決プランの立案 ・地域に根差す生活産業が直面する課題
実施時期	令和3年4月～令和4年3月
協力機関等	株式会社Deco代表 處 淳子、小松つばき会、西条市、地域の飲食店等

- (3) 外部講師による講義・演習〔生活文化(椿文化・魚食文化)、地域特産品〕（1・2・3年生）

取組内容	① 椿と小松～歴史を紐解く～ ② 瀬戸内の多様な魚食文化 ③ 魚を使った料理教室 ④ はだか麦を使った料理教室 ⑤ 商品開発に向けて
実施時期	令和3年4月～令和4年3月
協力機関等	① 小松つばき会 ②③ 愛媛県農林水産部漁政課、漁業女性部 ④ 愛媛県東予地方局産業経済部 ③④⑤ 地域の飲食店

- (4) 校外研修

取組内容	① 地域の伝統産業視察（1年生） ② まちづくり・多世代交流先進地視察（1・2・3年） ③ 商品販売に向けてのショップ見学（2・3年）
実施時期	令和3年7月、9月、12月
研修場所	① 紙産業技術センター他 ② 1年生 タオル美術館 伊予桜井漆器会館 2年生 内子町、大洲市 3年生 伊予農業高校 他 ③ 西条市内店舗 他

- (5) 交流活動

取組内容	① まちかど家庭科室～ふらっと～の開催 ② 椿の庭園の整備 ③ 椿カレンダーの制作 ④ 他県における地域の協働活動実施校との情報交換 ⑤ 地域とのコラボによるイベントへの参加
------	--

実施時期	令和3年5月、7月、8月、9月、11月、12月 令和4年2月、3月
協力機関等	① 西条市小松公民館、地域の小学校・中学校等 ②③ 西条市小松総合支所、小松つばき会 ④ 他県における地域の協働活動実施校 ⑤ 地域の飲食店等

(6) 成果発表

取組内容	① 各種コンテストへの参加 (シーフード料理コンテスト、地産地消コンテスト等) ② 意見・成果発表 (えひめスーパーハイスクールコンソーシアム、市内小学校、校内等) ③ 活動の様子や動画を学校ホームページに掲載
実施時期	令和3年4月～令和4年3月

これらの取組において、生徒がタブレットを活用して、学習成果の共有や蓄積ができるeポートフォリオを作成し、教員がその成果を評価する、パフォーマンス評価の在り方を研究する。

(7) 運営指導委員会 [2回実施]

(8) 研究推進委員会 [月1回開催]

6 事業実施体制

課題項目	実施場所	事業担当責任者
「課題研究」「生活産業基礎」「フードデザイン」「家庭総合」「ライフデザイン」	本校	校長 松浦 ヨリ子
外部講師による講義・演習	本校	校長 松浦 ヨリ子
校外研修	西条市、松山市、四国中央市	校長 松浦 ヨリ子
交流活動	西条市内、今治市、新居浜市、松山市等	校長 松浦 ヨリ子
成果発表	本校、西条市、松山市他	校長 松浦 ヨリ子
地域との協働によるコンソーシアムの構築	本校、西条市、小松中学校、小松小学校、愛媛県教育委員会等	校長 松浦 ヨリ子

7 課題項目別実施期間

業務項目	実施期間 (契約日 ~ 令和4年3月31日)											
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
「課題研究」「生活産業基礎」「フードデザイン」「家庭総合」「ライフデザイン」	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
外部講師による講義・演習		○	○		○	○	○	○	○		○	
校外研修				○				○	○			
交流活動		○					○	○	○		○	
意見・成果発表					○	○	○	○	○	○	○	○
地域との協働によるコンソーシアムの構築		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○

8 学習成果と評価項目 (ルーブリック)

学習成果 評価項目		S (4)	A (3)	B (2)	C (1)
1	課題を発見する力	感じた疑問を <u>いろいろな立場や方向から</u> 考えを深め、新たな疑問を持つことができる。	感じた疑問を探究の過程にのっとって、 <u>論理的に</u> 考えることができる。	感じた疑問に対して仮説を立て、 <u>解決する方法</u> を考えることができる。	日常生活で「なぜ？」を感じるができる。
2	資料収集力	必要な情報・データを限られた時間の中で収集し、 <u>優先順位を付けながら整理</u> することができる。	必要な情報・データを限られた時間の中で収集し、 <u>整理</u> することができる。	必要な情報・データを収集、 <u>整理</u> することができる。	テーマに関係するデータを収集することができる。
3	発表する力	資料やデータを適切に用い、内容を <u>工夫しながら自分の言葉で</u> 分かりやすく発表することができる。	資料やデータを適切に用い、 <u>内容を自分の言葉で発表</u> することができる。	資料やデータを用い、内容を <u>原稿を見ながら</u> (ではあるが) <u>発表</u> することができる。	資料を用い、内容を発表することができる。
4	段取り力	<u>状況の変化に対応して、目的を達成</u> するために、段取り良く物事を進めることができる。	<u>より良い結果を出すために、</u> 段取りよく物事を進めることができる。	より良い結果を出すために、どのような段取りで進めるべきなのかを <u>考える</u> ことができる。	物事や行動の結果を考える習慣を身に付けることができる。
5	協働する力	他者と関わりながら積極的に取り組み、 <u>聞く、話すなど有意義なコミュニケーション</u> を図りながら協働することができる。	他者と関わりながら <u>主体的に</u> 取り組み、協働することができる。	他者と関わりながら <u>活動に</u> 取り組み、 <u>協働</u> することができる。	他者と関わりながら活動に取り組み、協働しようと努力することができる。

II 研究内容

II-I 地域課題の発見・解決方法の研究

1 研究の概要

活動日	活動内容	科目	場所
7月7日、11月17日	伝統産業視察	課外活動	今治市、四国中央市
12月15日	県内研修	課外活動	内子町
12月15日	県内研修	課外活動	大洲市
11月5、6日	県外研修	課外活動	高知県
12月11日	県外研修	課外活動	福岡県
12月11日	県外研修	課外活動	長崎県

2 研究の内容

(1) 伝統産業視察

ア 目的

地域との協働による高等学校教育改革推進事業の一環として、地域の伝統産業や生活産業について学び、視野を広げることで地域貢献について考える一助とする。

イ 実施内容

(ア) タオル美術館

今治市朝倉にあるタオル美術館では、織機や捲糸機などのタオル製造用の機械を見学し、様々なタオル製品の工程を知ることができた(写真1)。また、全国的にも知名度の高い今治タオルの商品も数多く販売しており、織り方や肌触りの違いなども学ぶことができた。



写真1 製造工程の見学

(イ) 伊予桜井漆器会館

今治市の伊予桜井漆器会館では、桜井漆器の歴史の説明と多数の漆器商品の紹介を受けた。漆を塗ったり絵付けをしたりする作業工程を見学し、繊細な作業の様子を見ることができた(写真2)。



写真2 作業工程の見学

(ロ) 愛媛県産業技術研究所 紙産業技術センター

四国中央市にある紙産業技術センターでは、紙の歴史や紙産業の現状、原料や製品についての展示を見学した。紙産業についての歴史や、水引の作品を実際に見ることができ、知識を深めることができた(写真3)。また、水引を使ったストラップ作りを体験した。使用する水引は、たくさんの種類の中から各自が好きな色のものを選び、制作に取り組んだ(写真4)。



写真3 展示の見学



写真4 水引細工体験

(2) 県内研修 (内子町)

ア 目的

内子町の伝統産業や観光産業を知るとともに、伝統的な街並みを生かした街づくりを知ることで、地域資源を生かした工夫について学ぶ。

イ 実施内容 (写真5)

木蠟資料館 上芳我邸は、国内最大級規模の精蠟業者であった上芳我家の邸宅に、木蠟に関わる資料館が併設されている。贅を尽くした装飾や建具を自由に見学し、伝統的な建築や建具について、興味を持って見学していた。古いけど、丁寧に管理された建築物の良さを感じ、「住みたい」という生徒もいた。また、説明を聞き、大黒柱の太さやふすまなどの細かな装飾から、上芳我家が当時いかに豊かであったかをうかがうことができた。その後、木蠟資料館を見学し、木蠟生産の材料や、木蠟を使用した製品について学びを深めていた。実物見本が多く、楽しみながら学ぶことができた。その後、八日市・護国の街並みの散策を行った (写真6)。



写真5 木蠟資料館 上芳我邸

ウ 生徒の感想

- ・古民家とかをそのまま放っておくのではなく、カフェとかお土産屋さんとかにリメイクしてお客さんに来てもらって、遠くの人にも内子のいいところが伝わるように工夫されていたのがすごいと思った。西条にも空き家がいっぱいあると思うから何か活用できたらいいと思った。
- ・地域の人は買い物や交流に、遠くの方は街並みを見に来たり、カフェとか楽しんだりする場所が一つになっているところがいいと思いました。
- ・ずっと昔の建物を保存しておくだけでも大変だと思うけど、ただ置いてあるだけではなかなか人は集まらないと思うので、その点での工夫はすごいと思いました。西条、小松ももっと活性化させたいです。



写真6 八日市・護国の街並みの散策

(3) 県内研修 (大洲市)

ア 目的

大洲市でものづくりやダイレクトトレードを行う方から話を聞き、自分たちの生活が世界につながっていることを知るとともに、SDG s やものづくりの魅力について学ぶ。

イ 実施内容

大洲市五郎にあるカトラッチャ珈琲焙煎所では、店内の見学やコーヒー豆のブレンド体験、コーヒーを淹れる体験をした(写真7)。店内で販売しているコーヒー豆は、店主の今井絵里氏が、青年海外協力隊として滞在したホンジュラスで出会ったコーヒー農家の方と、直接取引を行っているとのことであった。生産者と直接取引を行うダイレクトトレードは身近に生産者を感じ、生産者により多くのお金が入る仕組みになっており、公正な貿易につながる。生徒の中には「コーヒー豆の商品名が人の名前なのが面白い」「農家の人たちが助かる仕組みを実現しているのがすごい」「コーヒーを買うことで生産者さんを応援している気持ちになる」と話す者もあり、自分たちの消費生活が世界につながっていることに気付き、身近なSDG s の取組について考える機会となった。



写真7 見学・体験の様子

手作りの服を販売するSa-rahでは、店主の帽子千秋氏より洋服づくりを始めたきっかけや、洋服のデザインを考えるときのポイントなどを話していただいた(写真8)。その洋服を着る人が心地よいデザインと素材にこだわっていると知り、生徒も感動しているようだった。生徒たちは楽しく話をしながら、SDG s やものづくりの魅力について知ることができた。



写真8 見学の様子

ウ 生徒の感想

- ・SDG s のことや地域のことを考えて、お店をされていてすごいと思いました。母のためのオリジナルコーヒーをブレンドさせてもらうことができ、嬉しかったです。
- ・Sa-rahで販売されている服は、初めて着るときから着心地がいいように洗濯されていると聞きました。着る人のことを考えて服を作っていると知って、すごいと思いました。
- ・コロナ禍にも負けずに、いろいろな工夫をしてお店を営業されているところに感動した。地域のイベントでも出品をしていると聞いたので、是非行ってみたい。

(4) 県外研修 (高知県)

ア 目的

高知県の伝統産業や観光産業、地域文化を知るとともに、それらの地域特産品を生かした商品と販売の工夫を知り、今後の商品開発に向けての参考にする。

イ 実施内容

(7) 土佐和紙工芸村「くらうど」

土佐の伝統産業である土佐和紙の紙すき体験を行った。紙すきの体験が、初めての生徒ばかりであったが、職員の方が丁寧に分かりやすく教えてくださり、スムーズに紙をすくことができた (写真9)。その後、自分の好きな草花を好きなだけ選び、大きさや色合いを考えながらピンセットを使って丁寧に配置していった (写真10)。乾燥させている間に、高知県産の様々な食品や加工品、工芸品等が販売されている様子を見て回った。工夫された加工品のパッケージや価格の設定等商品開発の参考になった。1時間程度の乾燥で、それぞれの個性を生かしたカラフルな草花入りのはがきがたくさん出来上がった (写真11)。



写真9 紙すきの様子



写真10 草花を配置



写真11 完成!!

(i) 馬路村「ゆずの森」加工場

ゆずの里で知られる馬路村の「ゆずの森」加工場を見学した。ゆずがジュースに加工される工程や (写真12)、その他のゆずの加工品について (写真13)、職員の方から説明を受け、地域資源であるゆずを活用した村全体での地域活性化の取組について学んだ (写真14)。



写真12 工程の見学



写真13 加工品



写真14 説明の様子



(ウ) 生徒の感想

- ・紙すき体験は初めてだったが、結構簡単にできるんだと思った。
- ・水気を含んだドロドロのものが紙になったことに驚いた。
- ・草花を自分のセンスで置いていったが、仕上がりが思ったよりきれいで嬉しかった。何かあたたかみのようなものがあり、手作りのよさを感じた。
- ・馬路村ではいたるところでゆずが栽培されていて、村全体がゆずに囲まれているようだった。
- ・ゆずの加工品で、ジュースとぼん酢は知っていたが、それ以外にたくさんの加工品があることを初めて知った。特に化粧品があることに驚いた。
- ・「ゆず」という地元の特産品が活かされ、地域の活性化につながっていることがいいなと思った。私たちが「椿」や「はだか麦」や「魚」という地域資源を生かしてもっと全国に知ってもらえるようにしたいなと思った。

(エ) 成果と課題

久々に実施できた県外研修であったが、実物を見たり、体験をしたり、実際に会って話を聞いたりすることの良さを改めて感じた2日間であった。紙すきの体験については、本校の近隣にも和紙の文化があるので、今後地域のことを考えていく上での参考になったのではないかと思う。また、山深く、交通の便も決してよいとはいえない場所にある馬路村が、全国に広く知れ渡り、たくさんの加工品が販売されていることは、自分たちの住んでいる西条市の活性化を考える上で生徒たちの励みになったのではないかと思う。生徒たちは終始熱心に研修に取り組み、有意義な研修の機会となった。

(5) 県外研修 (福岡県)

ア 目的

研究の先進校である福岡県立香椎高等学校のファッションショーを見学し、また交流を図ることで、本校でも実施しているファッションショーのノウハウを学ぶ。本校での取組内容である「椿の花」の水引細工づくりを通して、椿文化の普及を図る。

イ 実施内容

(ア) 福岡県立香椎高等学校ファッションデザイン科ファッションショー見学

福岡リーセントホテルで開催されたファッションショーを見学した。会場がホテルで、ランチの後にファッションショーを行うという企画であったため、ショーのコンセプトに基づいたテーブルセッティングやステージ、運営の様子まで見ることができ、大変参考になった(写真15)。



写真15 ファッションショーの会場

(イ) 福岡県立香椎高等学校との交流会

ファッションショー終了後に、ファッションショーに出演していた生徒と交流会を行った。初めに互いに学校の紹介をし、その後、今回のファッションショーに向けての企画・運営の過程について教えを受けた。その後、本校で取り組んでいる「椿の花」の水引細工を一緒に制作した。一対一

で本校生徒がアドバイスしながら制作に取り組んだ。最初は初対面で少し緊張感もあったが、すぐに打ち解けて互いの学校生活の話なども交えながら和やかな雰囲気交流会となった。県外の生徒同士が交流する機会はあまりないので、とても貴重な交流の機会となった（写真16）。



写真16 交流会の様子

(ウ) 「博多町屋」ふるさと館見学

博多の伝統産業である博多織の歴史や織機、作品等を見学した。町屋の建物も見ることができた（写真17）。



写真17 見学の様子

(エ) 生徒の感想

- ・ファッションショーを見て、自分の夢を再確認できたことが一番大きいです。小さいころから絵を描くことや工作が好きで、高校に入って「好き」を仕事にしたいと思うようになり、専門学校に進学することを選びました。「好き」を仕事にすることは難しいとされていますが、これまで以上に技術を磨き努力し、夢を追いかけます。
- ・県外の高校の活動を学ぶことで、新しい考え方やアイデアを知ることができたのでよかったです。香椎高校では、自分たちがしたいコンセプトについてのプレゼンをしていたり、デザインもしていたので凄いなと思いました。小松高校では、地域の特産品を使った商品開発が進んでいるので、できるのが楽しみです。
- ・ファッションショーでは、一つ一つ個性あふれる作品に圧倒されました。質問したところ、製作費もたくさんかかるし大変だけど楽しいと話してくれました。私は同じ年齢でここまで素晴らしい作品を作っていることやファッションショーでの表情に感動し、うらやましいと思いました。ファッションやデザインの道に進みたいと再確認することができました。これまで以上に努力し、夢を追いかけたいと思いました。
- ・ファッションショーを見て、同じ高校生でもこんなにすごいことをしてるんだと驚きました。私は今後、服飾系に進むので、香椎高校のみんなのようにデザインやパターンから服を作ってみたいなと思いました。
- ・私たちが取り組んでいる水引細工で交流できたのがよかった。出来上がった作品を見て「かわいい」「きれい」と言ってもらって、嬉しかったです。
- ・博多織は高級感が漂っていました。どの地域にも伝統産業があるんだなと思いました。

(オ) 成果と課題

産業教育フェアでの意見交換の際に知ったファッションショーを実際に見学し、また、互いに交流する機会が持てたことは何よりの貴重な体験となった。レベルの高いファッションショーに生徒たちは終始圧倒されていたが、同じ高校生の取組を知り、とてもよい刺激になったと思う。

(6) 県外研修（長崎県）

ア 目的

やぶ椿が自生地として有名な五島列島で、椿を生かした観光資源や伝統産業を知ること、椿の町づくりを考える。

イ 実施内容

(7) 五島つばき空港（写真 18）

空港には、たくさんの椿の写真や街路樹としても椿の木が植えられていた。土産物売り場でもたくさんの椿油を使用した焼き菓子や化粧品、椿をパッケージに使用した商品が販売されていた。



写真 18 五島つばき空港

(8) 五島椿森林公園

広い敷地内にたくさんの椿の木がある。訪問時は12月で、やぶ椿や山茶花が中心であったが、五島列島で発見されたという幻の椿「玉ノ浦」も咲き始めていた（写真 19）。



写真 19 玉ノ浦

椿の品種名が記されたネームプレートや、品種ごとに分けた植栽など、椿の観察がしやすいよう整備されていた。また、芝滑りができるようになっており、訪問時にも、地域の子どもが遊びにきていた。観光地でありながら、地域の方が立ち寄れる場所となっていた。

(9) 鬼岳四季の里

椿油絞り体験をした（写真 20）。椿の種を石臼で丁寧にすりつぶし、熱湯で炊き、油分が浮いてきたら上澄みを集め蒸留する。様々な工程を経てきれいな黄色い油が抽出できた。椿の種をすりつぶす作業に時間がかかったが、学校でもやってみたいという意見も出てきた。五島では昔から椿油の生産を行い、産業として成立してきた話も印象的だった。



写真 20 椿油絞り体験

(10) 五島の椿株式会社（写真 21）

五島の椿を栽培・管理しながら、椿の魅力を最大限に生かした商品を販売している会社で、会社を設立した経緯などの説明を受けた。従来使用していた油だけでなく、椿の葉や花、果皮、さらに酵母を活用した化粧品や魚醤など様々な商品を開発している（写真 22）。パッケージデザインも有名なデザイナーによるもので、土産物としてだけでなく、インターネットショッピングなどでも購入したいと思える商品を開発していた。また、一企業の利益を求めるのではなく、五島列島の持続可能性を目指し、産業の創出や雇用を生む仕組みづくりについても話された。作業所の方がちぎり絵をしたお礼状も見せていただき（写真 23）、生徒たちは、こういった起業や仕事の形があることを知り刺激を受けていた。



写真 21 五島の椿株式会社

次に、本校で実施してきた椿文化の研究成果を紹介した。椿の水引細工や消しゴム判子、染色などの成果を紹介した。自分たちの活動は卒業したら終わりではなく、これからも自分にできることを地域貢献の視点を持って取り組んでほしい。



写真 22 化粧品

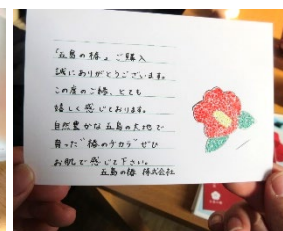


写真 23 お礼状

(オ) 生徒の感想

- ・これまでたくさんの活動をしてきましたが、この研修を通して椿を活用する方法はまだたくさんあるということを知りました。そして、何のために椿文化を学んでいるか、もう一度考えることが大切だと思いました。
- ・西条市はまだ椿文化を知らない人が多いのに対して、五島列島の人たちはお土産や食べ物などに椿を使っており、ちゃんとアピールしていたので、想いがすごいと思いました。
- ・3年間椿のことを学んできましたが、まだまだ知らないことがいっぱいあって、椿はオイルにもなるし、醤油にも使えるということなど本当にたくさんの知識が得られました。そして、私は将来パン屋さんで働くことを目指しているので、椿の酵母を使ったパンが作りたいです。また、五島列島の方はいろんな観点から物事を考えたり、消費者のことを第一に考えたりしているから成功しているのだと思います。これからまた活動に関われる機会がある時には、このような事を大切に、地域を活性化できたらと思います。

II-Ⅱ 伝統文化・地域特産品の研究

1 研究の概要

項目	活動内容	活動日	科目	場所
魚食文化	お魚料理講習会	12月15日	家庭総合	小松高校
	学校給食メニューの開発	10月～12月	フードデザイン	小松高校
	シーフード料理コンテスト	6月～9月	フードデザイン	小松高校
	お魚弁当の開発	10月～11月	フードデザイン	小松高校
	レシピ集の作成	10月～3月	課題研究	小松高校
椿文化	椿のクリーニングバッグデザイン	9月～3月	美術Ⅱ	小松高校ほか
	椿の名前プレート	6月～3月	課題研究	小松高校
	椿のステンシル	9月～3月	課題研究	小松高校
	椿カレンダー	5月～6月	生活産業基礎	小松高校
	椿のコサージュ	11月～2月	課題研究	小松高校
	椿の児童文化財	9月～3月	子ども文化	小松高校
	記念植樹	1月～	課題研究	小松高校ほか
はだか麦	はだか麦に関する講義	10月22日	生活産業基礎	小松高校
	レシピ集の作成	10月～	課題研究	小松高校
商品開発	「蔵はち」との共同開発	9月～	課題研究	小松高校
	「ローソン」との共同開発	9月～	課題研究	小松高校
	「くろ～ば～」との共同開発	9月～	課題研究	小松高校

2 研究の内容

(1) 魚食文化研究

ア お魚料理講習会（1年 家庭総合）

- (ア) 講師 西条市河原津漁協 漁業女性部 川又 由美恵 氏
西条市壬生川漁協 稲井 藤美 氏

(イ) 目的

西条市で水揚げされる魚について知り、魚の調理について基本的な知識と技術を身に付ける。

(ウ) 活動内容

アジを三枚におろし、それを使用した南蛮漬けを作った。まず初めに、講師の方から作業工程の指導を受けた。手早く、丁寧に、そしてきれいな仕上がりに歓声があがった。続いて、一人一人がアジを1匹ずつ三枚におろした(写真24)。生まれて初めて魚をさばいた生徒も多く、貴重な経験となった。きれいにおろせると周りに自慢をする生徒や、骨に身がたくさん残ってしまい残念がる生徒もいた。三枚おろしにしたアジは、片栗粉をまぶし、南蛮漬けにした(写真25)。今回は、食品ロスを意識して、アジの中骨を廃棄せず、骨せんべいとして調理した。下味を付けた骨を揚げ、講師の方から、二度揚げするとパリパリ



写真24 三枚おろしの様子



写真25 南蛮漬けの調理

りになってより食べやすくなるとアドバイスを受けた。南蛮漬けも骨せんべいもとてもおいしく、「家でも作りたい!」「お魚おいしい!」と話す生徒が多くいた。今後も、更にお魚を使った調理実習を行うことで魚の調理技術向上を目指していきたい。また、今回の経験を生かして、魚に合った料理やレシピを考案していきたい。

(エ) 生徒の感想

- ・人生で初めて魚をさばきました。思っていたよりも簡単で、意外にも上手にできたと思います。家で魚料理を作る時は、切られているものを使っているの、自分でさばいて作るのもいいなと思いました。今回は南蛮漬けでしたが、さしみやムニエルなどいろいろな魚料理を作りたいです。
- ・魚をさばくのは慣れているのでスムーズに三枚おろしにすることができました。自分でさばいて調理することで改めて食材に対するありがたみや感謝を感じました。家庭でも魚を食べる機会が多いので、自分一人ですることができるようになりたいと思いました。
- ・今日、生まれて初めてお魚をさばきました。うろことぜいごを取るの、まだ簡単だったけど、頭を切り落とし、はらわたを出すところが少し怖くて大変でした。三枚におろすのは、きれいにできたのでよかったです。今度、家でも魚をさばいて家族や友だちにも食べさせてあげようと思います。次さばくときは、もっと手際よくスピーディーできれいにできるように頑張りたいです。
- ・お魚をさばくのは、両親が調理しているのを見ていたし、さしみを切ったことがあったけど、骨の位置や力加減が分かりませんでした。さばいていくうちにどんどん楽しくなってきたので家で調理してみたいと思いました。そして、魚に対して感謝する気持ちにもなりました。

イ 学校給食メニューの開発 (3年 フードデザイン)

(ア) 目的

魚食文化の普及を促進するため、昨年度から学校給食メニューの開発に取り組んでいる。昨年度は魚を使った料理のみを開発し、3品提供した。今年度は、魚を使った料理の他にも地産地消を目指した一食分の献立を考え、魚食普及を推進させる。

(イ) 活動内容

① 学校給食の学習

学校給食について、献立構成や学童期に必要な栄養素などを学習した(図1)。主食、副食(2品)、汁物、牛乳で構成されているものが多くあった。

② 献立の考案

初めに、魚を使った料理を考えた。副食だけでなく主食や汁物にも使用できるので、昨年度より幅広くメニューを考えることができた。また、地産地消を目指し、西条市産の農産物や水産物を使用するよう意識した。次に、一食分の献立を考えるためには、使用する食材の栄養素も考慮することが必要になる。そこで、使用する食材を3色食品群に

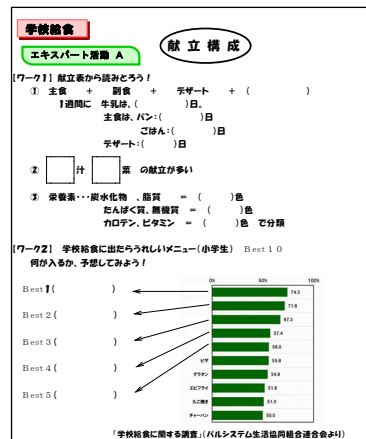


図1 学校給食の学習 ワークシート

「黄」おもにエネルギーになる：炭水化物、脂質
 「赤」おもに体をつくる：たんぱく質、無機質
 「緑」おもに体の調子を整える：ビタミン

図2 3色食品群の分類

学校給食献立 (1食分) を考えよう!		()年()組()番 氏名()			
学年	献立名	主材料			
		黄	赤	緑	調味料
1年生					
2年生					
3年生					
4年生					
5年生					

図3 3色食品群 ワークシート

分類し（図2）、栄養素の過不足がないようにワークシートへ記入した（図3）。考案した献立は次のとおりである（図4）。

<p><献立1></p> <p>主食：ひじきご飯</p> <p>副食：サワラのチーズパン粉焼き</p> <p>副食：さやいんげんのごま和え</p> <p>汁物：たけのことわかめのスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><献立2></p> <p>主食：さつまいもパン</p> <p>副食：イワシのチーズフライ</p> <p>副食：磯香和え</p> <p>汁物：はだか麦入りミネストローネ</p> <p>牛乳</p>	<p><献立3></p> <p>主食：わかめご飯</p> <p>副食：ブリの照り焼き</p> <p>副食：鶏肉と野菜のナムル</p> <p>汁物：はだか麦と野菜のスープ</p> <p>牛乳</p>
--	--	--

図4 考案した献立

③ 試作調理

考案した献立の中から、お魚を使った副菜のプレートを試作した（写真26）。



サワラのチーズパン粉焼き
さやいんげんのごま和え

さわらとほうれん草の
クリームグラタン
大根サラダ

白身魚のホワイトソース煮
ブロッコリーのツナ和え

媛スマのから揚げ
糸寒天のさっぱりサラダ

写真26 試作した料理

(ウ) 生徒の感想

- ・栄養バランスが偏らないようにしました。お魚を使ったメニューは、グラタンの中に入れると苦手な子どもでも食べやすいと思えました。
- ・まず、子どもが好きそうな魚料理を考えました。その次にご飯に合うか、パンに合うかを考えて、全体のバランスを見て副菜などを決めました。これだったら食べてくれるか、これにしたら調理しやすいかななども考えました。調理する方のことも考えて工夫しました。
- ・まずは、栄養のバランスを重視しました。偏りなくバランスの良い献立ができたと思います。次に、見た目も工夫しました。パッと見たときに彩りよく盛り付けされていると「おいしそう」「楽しい」といった言葉が自然にでるといいという思いも込めました。
- ・私が献立を考える時に配慮したことは二つあります。一つ目は栄養バランスです。子どもが好きそうなものばかりにしてしまうと栄養が偏ってしまうので、ビタミンがしっかり取れるような野菜の多いメニューにしました。二つ目は彩りです。子どもたちの中には見た目が嫌で食わず嫌いになってしまう子どもも多いので、色が偏らないように気を付けました。
- ・私が給食を食べていた頃に好んでいたものを基に、愛媛県産の媛スマを使った主菜を考えました。そうすることで子どもたちも好んで食べてくれると考えたからです。このようなメニューを毎日考えている給食センターの方々はすごいと実感しました。
- ・魚嫌いな子どものために、揚げ物にすることで食べてくれると思いました。その上にパプリカ、玉ねぎをのせ、南蛮酢にすることで、野菜もあるので栄養もとれます。また、豚汁はさつまいもを入れて、野菜もたくさんあるので子どもに必要なビタミンをとれます。子どもたちが嬉しいと思うメニューやつくりやすさ、栄養面に配慮しました。

ウ シーフード料理コンクールへの挑戦（2年 フードデザイン）

(ア) 目的

日本人の魚離れ対策や魚食文化の普及のために、新たなレシピを考え、第22回シーフード料理コンクール（主催：全国漁業協同組合連合会）に挑戦する。

(イ) 活動内容

① 海産物についての調査

日本や愛媛県、地域で水揚げされる魚介類の特徴や適した調理法について、タブレット端末を使用して調べた。よく目にしたり、食卓に出てきたりする魚については知っていると話していたが、地域で水揚げされている「鱧」や「がざみ」など馴染みのない魚介類については、初めて知る生徒も多かった。

② 使用する食材の検討

海産物と、西条市や愛媛県の特産品を組み合わせるなどの工夫をしながら、テーマの「食事のメインになる魚料理」に適する食材を検討した。その際に、西条市で獲れる海産物や農産物の一覧を参考に検討した。

③ オリジナルレシピの考案

オリジナルレシピを考案し、材料と分量、作り方をまとめた。

④ 調理と試作

考えたレシピを基に各自で調理を行い、試作・改善を繰り返した（写真27）。写真27 調理の様子
完成したレシピの中から、14点を応募した（表1）。



表1 応募料理の一覧

	料理名
1	とうふハンバーギョ（写真28）
2	冬のブリグラタン（写真29）
3	キスのからあげおろしあんかけ（写真30）
4	鯛のパングラタン（写真31）
5	鯛のロールキャベツ（写真32）
6	とろ〜りクリーミーShrimp
7	がつつりブリの麦味噌カツ丼（写真33）
8	ブリのキムチーズマヨ
9	たらのPIZZA焼き
10	鯛とタコの混ぜ込みご飯
11	タイとトマトのなべスープ
12	がつつりタラのフィッシュバーガー（写真34）
13	EHIMEの照り焼き
14	いなりざくら（写真35）



写真 28



写真 29



写真 30



写真 31



写真 32



写真 33



写真 34



写真 35

残念ながら入選することはできなかったが、たくさんの人に魚をおいしく食べてもらうためにそれぞれが工夫を凝らしたレシピを考えることができた。

エ レシピ集の制作

(ア) 目的

これまで実施した魚の料理講習会やシーフード料理コンクール、学校給食メニューの開発などで考案したレシピをまとめ、魚食文化の普及に努める。

(イ) 内容

プレゼンテーションソフトを活用し、一品の材料と分量、作り方、出来上がり写真を1ページにまとめる(写真36)。見やすくするために、写真や文字の配置、文字のフォントや大きさ、写真のサイズ、イラストの挿入などを工夫した。一番苦労したのは、限られた文字数で作り方をまとめなければならなかったことである。



写真36 レシピの編集

2年生と3年生のレシピが合計20品完成した(図5)。このレシピ集で作った魚料理が食卓に上ることを期待したい。

<p>たらとキャベツのうま〜いパスタ </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>たら 80g パスタ 160g ニンニク 2片 キャベツの葉 4〜5枚 パスタの湯 2.3つまみ 鶏がらスープの素 大2 牛乳 100cc バター 大1 小麦粉 大1 塩、こしょう 適量 レモン汁 小1</p> <p>①熱湯でパスタをゆでる。 ②キャベツは約3cmの色紙切りにする。 ③たらは一口大に切り、耐熱皿にのせて5〜10分蒸し、パスタを乾かす。 ④オリーブオイルでニンニクを炒める。茶色に色づいたら、パスタとキャベツを入れてまぜまぜ炒める。小麦粉をまんべんなく振りかけて2〜3分炒める。 ⑤火を止め、牛乳を少しずつ入れクリーム状になったら火をつけ、残りの牛乳とスープの素を入れてとろみがつくまで煮込む。 ⑥パスタとたらを加えて、塩こしょうで味を整えて完成。</p>	<p>鯛の大葉ライスバーガー </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>鯛 160g 大葉 4枚 ゆずこしょう 適量 醤油 適量 パン粉 適量 卵 適量 塩、こしょう 少々</p> <p>①鯛の骨を取り塩・こしょうで味をつける。 ②小麦粉、卵、パン粉の順につけて160℃の油で揚げられる。 ③炊いたご飯を100gずつ丸めて平らにし、ごま油と醤油で弱火で焼く。 ④鯛にゆずこしょうをぬって焼いたおにぎりにのせて、その上に大葉をおいて、おにぎりをおく。</p>	<p>ブリのキムチチーズマヨ </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>ブリ 2切れ 水 100cc しょうゆ 小1 みりん 小1 鶏がらスープの素 小1 おろししょうが 1-2粒 ごま油 小1 キムチ 80g チーズ 80g マヨネーズ 適量 ネギ 適量</p> <p>①鯛に水、しょうゆ、みりん、鶏がらスープの素、しょうがを入れて煮立たせる。 ②煮立ったら皮を下にしてブリを入れ、ふたをして中火で4〜5分加熱する。 ③キムチを入れ、弱火で5〜6分煮込み、ごま油を入れる。 ④チーズを加え、仕上げにマヨネーズをかけて、ネギを盛りつけて完成。</p>
<p>ギョ!ギョ!ぎょうざ〜生のダレ〜 </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>さわら 80g キャベツ 1/4個 しょうゆ 4つまみ 醤油 適量 おろしんにんにく 小1 おろししょうが 小1 ごま油 10つまみ 小麦のりダレ>> 醤油 大1 おろししょうゆ 大1 おろししょうが 大1</p> <p>①さわらの骨を取り、包丁でななめでミンチにする。 ②キャベツ、ニラはみじん切り、にんにく、しょうがはすりおろす。 ③①のミンチと②の塩、しょうゆをよく混ぜ、ぎょうざの皮で包む。 ④熱したフライパンに、ぎょうざを並べて中火で焼く。焼き色がつくまで焼き、水を加え蓋し焼きにする。 ⑤生のりダレ作り>>材料を混ぜる。※ラー油は華さも見ながら入れる。</p>	<p>なかよし包み </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>えび 6尾 アスパラガス 1/2本 パイシート 1/2張 ピザ用チーズ 適量 ホワイトソース 少々</p> <p>①アスパラガスとえびをそれぞれ塩ゆです。 ②パイシートをのばして、ホワイトソースを全面に塗りアスパラガスとえび、チーズを入れて包む。 ③230℃のオーブンで10分焼いて完成。</p>	<p>鮭のホワイトソースオムライス </p>  <p>•材料(2人分) •作り方</p> <p>鮭 一切れ バター 25g 玉ねぎ 30g ピーマン 10g にんじん 30g 薄力粉 25g 牛乳 300g 卵 2個 オリーブオイル 150g マッシュルーム 適量</p> <p>①鮭を耐熱容器に入れて、電子レンジで1分温める。 ②フライパンにバターを入れて、みじん切りにした玉ねぎ、にんじん、ピーマンを炒める。 ③ご飯を入れてコンソメを入れて炒める。 ④フライパンにバターを少しして薄力粉を入れ5分加熱する。 ⑤火を止め、牛乳を入れて混ぜる。 ⑥とろりとしてきたら弱火にしてしばらく煮込む。 ⑦マッシュルームを入れる。 ⑧卵2個を焼き、ご飯にのせ、ホワイトソースをかけ完成。</p>

図5 魚料理のレシピ集(一部抜粋)

(2) 椿文化研究

ア 椿のクリーニングバッグデザイン

(7) 概要

令和2年度から、小松町内のクリーニング店「ヨシザネクリーニング」のクリーニングバッグを再利用できるエコバッグに変更するため、バッグのデザインの制作を行っている。昨年度ロゴデザインを行い、「ヨシザネクリーニング」を訪問後、改良案をまとめた(図6)。

- ・小松高校との協働が分かるようなデザインを入れる。
- ・かばんの形は、スタンプカードが入るポケットを付ける。
- ・よいデザインを複数組み合わせてもおもしろい。
- ・クリーニング溶剤は環境に配慮した「EMクリーニング」を取り入れられていることが分かるように、デザインに環境への配慮を表すデザインを追加し改良したい。

図6 令和2年度クリーニングバッグ改良案

今年度は、改良案に着目して、2年生の課題研究や美術Ⅱを中心にバッグロゴのデザインの改良を行った。バッグの色は、小松高校でアンケート調査を行った。完成したクリーニングバッグは10月の小松高祭で披露した。店頭でも10月末から販売された。

(イ) 目的

地域のエコバッグデザイン考案を通して、地域に貢献する意欲や達成感を育むとともに、地域よさを知り、表現する実践力を身に付ける。

(ウ) 活動内容

① クリーニングバッグロゴデザイン(美術Ⅱ)

美術Ⅱ(選択生13名)で、環境を意識したロゴをパーツのデザインを行った。山や石鹸のしゃぼんをイメージした円形、クリーニングボトルなど様々なパーツをデザインした(図7・写真37)。

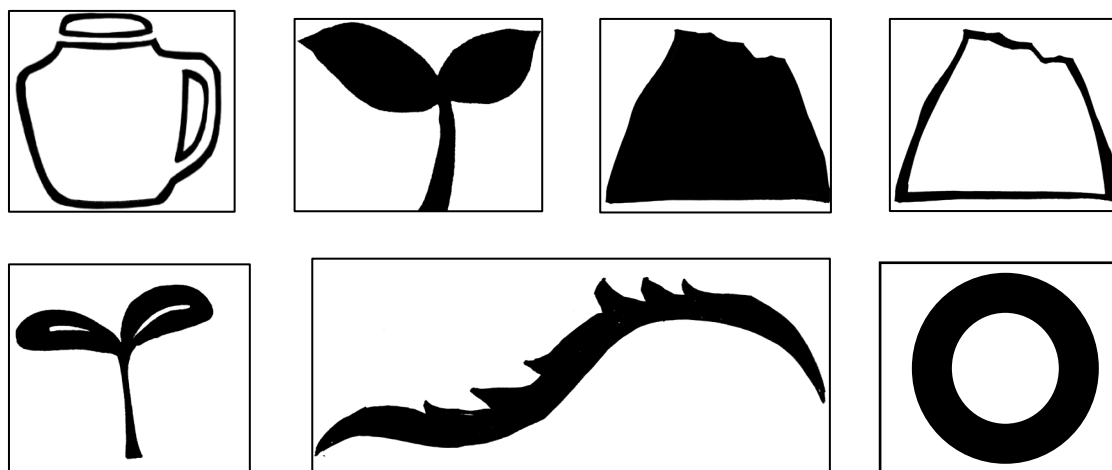


図7 環境を意識したロゴパーツ

デザインしたパーツをプレゼンテーションソフトを使用して、昨年決めたデザインと組み合わせた(図8)。



図8 作業説明スライド

写真 37 令和2年度クリーニングバッグ改良

小松高校の生徒や先生方を対象に、色やデザインの投票を行った。タブレットに、趣旨や「ヨシザネクリーニング」が環境に配慮していること、洗って繰り返し使えるバッグであることの解説を入れ、口頭で説明した。趣旨を踏まえたデザインや色、かつ日常で使いたいと思う色を選んでほしいといったことを補足してから、投票してもらった(写真38)。



選ばれた候補デザインを一覧にし、「ヨシザネクリーニング」でお客様を対象に投票を行った(写真39)。決定したクリーニングバッグは小松高祭で披露した(写真40)。店舗でも同時期に販売され、すぐに売り切れたということであった。



写真 38 投票説明の様子



写真 39 投票説明の様子



写真 40 小松高祭

イ 椿プレート

(ア) 目的

「椿千年の森」の椿プレートの設置など環境整備を通して、地域に貢献する意欲や達成感を育むとともに、地域のよさを知り、表現する実践力を身に付ける。

(イ) 活動内容

令和2年度、椿千年の森清掃活動時に装着した数字タグと、開花写真の整理を行った。しかし、写真の鮮明度が悪く、また椿の品種は似たものが多く、図鑑と写真だけでは判別が難しかった。そのため、12月以降、2年生ライフデザインの授業で、椿千年の森に図鑑を持参し、判別を試みた。しかし、図鑑と比較しても判別が難しかったため、小松つばき会の方の協力を受けた。小松町で大

切にしている篤山椿の木は判別が可能だということから、篤山椿のプレートを試作している。雨風の影響を踏まえて試作をしており、大きさや加工方法など、小松つばき会や小松総合支所の方とも相談し、改良していきたい。

ウ 椿のステンシル ※ステンシル・転写の技法の一つ

(ア) 目的

椿文化を広めるために、布や紙を使用した小物に多く活用できるステンシルに注目した。2年生が取り組み、オリジナルの椿のステンシルを作り、活用の幅を広げる。

(イ) 活動内容 (写真 41)

① ステンシルのデザイン考案

タブレットを活用し、椿のデザイン画を考えた。椿の花や葉の形も様々あり、それを組み合わせてオリジナルのデザインを作り、色付けする。



② ステンシルシートの転写

デザイン画をステンシルシートへ転写する。花や葉、枝の部分などはシートを別にする。色が入る部分のみカッターで切り取る。



③ 色付け

色付けする布や紙にステンシルシートを置き、スポンジを使って色を付ける。

写真 41 制作の様子

(ウ) 完成した作品

- ・コースター (写真 42)
- ・パズル (写真 43)
- ・バック (写真 44)
- ・ポロシャツ (写真 45)



写真 42 コースター



写真 43 パズル



写真 44 バック



写真 45 ポロシャツ



エ 椿カレンダー

(ア) 目的

カレンダー制作を通して、多くの椿の種類を知り、知識を深めるとともに、分かりやすく伝えるためのデザイン技術を学ぶ。

(イ) 活動内容 (写真 46)

小松町に咲く椿の写真を基に、一人一人がオリジナルのカレンダーを制作した。椿の花の色、形や花びらの数、名称等を確認しながら作業を進めた。



写真 46 カレンダー制作

(ウ) 完成した作品 (写真 47)

完成したカレンダーは、校内だけでなく、小松公民館（小松文化祭）や東予信用金庫小松支店などにも展示した。



写真 47 椿カレンダー

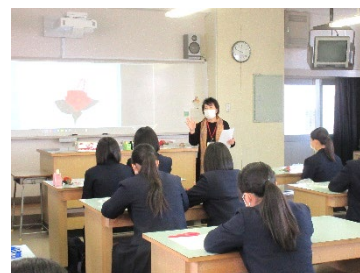
オ 椿のコサージュ制作

(ア) 目的

椿文化の普及活動が続いているが、近隣の小学生や中学生との交流の機会がまだまだ少ない状況が続いている。小松の椿を伝承するためにも、椿のコサージュを制作し、小松小学校と小松中学校へプレゼントし、椿文化普及の輪を広げる。

(イ) 活動内容 (写真 48)

フラワーデザイナーの玉井初美氏を招き、2年生を対象にコサージュ制作の講義を実施した。椿の葉にワイヤーを付け、リボンや紅白水引で葉飾りを作った。最後にフローラルテープを巻き付け、安全ピンを取り付けた。



(ウ) 完成した作品 (写真 49)



写真 49 椿のコサージュ



写真 48 椿のコサージュ講義

カ 椿の水引細工の伝承

(ア) 目的

椿文化を広めるために、初年度から椿の水引細工の制作を行ってきた。今後のイベントや後輩たちに伝えていくことで、校内外に椿文化の伝承を図る。

(イ) 活動内容

① 椿の水引細工の作り方(図9)

3年の課題研究で文字作成ソフトを使用して、椿の結び方をまとめた。印刷し、どうすれば見やすくなるか調整を行った。

② 椿の水引細工の作り方(動画)(写真50)

2年の課題研究で動画を撮影し、説明文を付け、作り方の動画を作成した。



10. 右に水引を9で作った凹の上から通す
写真 50 椿水引細工の作り方(動画)



図9 椿水引細工の作り方

③ 1年生への樁の水引細工の講習会（写真51）

3年生は、3年間の取組の成果もあり、ほぼ全員が水引細工で梅結び（樁の結び方）を結ぶことができる。来年度以降も水引細工を使った活動が出来るよう、3年生から1年生を対象に講習会を行った。日頃あまり関わりがないため、3年生は、はじめ不安を感じていたが、分かりやすく教えるためには、どう伝えたらよいか、各自で考えながら進めることができた。また、丁寧に、何度も繰り返し説明し、出来たときは褒めながら指導する姿に成長を感じた。また、1年生も教員や外部からの講師が指導するよりも、個別での指導であった点や身近な先輩からの指導であった点からか、楽しみながら一生懸命取り組むことができた。1年生は、初めて水引に触った人がほとんどであったが、1時間で「あわび結び」と「梅結び」を完成させることができた。これから1年生も樁の普及活動に即戦力として活動してもらいたい。



写真51 樁の水引細工の講習会

(3) はだか麦研究

ア はだか麦に関する講義

(7) 講師 東予地方局 産業経済部 産業振興課
地域農業育成室 山口 耕司 氏

(4) 目的 西条市が全国一の生産量を誇るはだか麦について講義を受けることで、地域の特産物であるはだか麦についての知識を身に付ける。



(7) 内容 (写真 52)

- ・はだか麦の歴史について
- ・はだか麦の生産量の推移について
- ・はだか麦の種類や成分について
- ・はだか麦の加工品について
- ・はだか麦の消費の現状について



(エ) 生徒の感想

・今回、はだか麦や小麦などの特徴や歴史など様々なことを知り、今まで麦のことを考えたことがなかったので、初めて知ったことがたくさんありました。私も普段、もち麦をお米に混ぜて炊いて、食べています。これからは、麦の知識を知った上で、食べていきたいと思いました。また、実物も見ることができて、粒の違いも分かり、よかったです。



写真 52 講義の様子

- ・今回の講義を受けて、たくさんはだか麦のことを知ることができてよかったなと思いました。生産日本一なのは知っていましたが、他県に比べて倍以上に多く、よい点がたくさんあることを知りました。今日、はだか麦 100%のお茶を飲んでおいしかったので探して買いたいです。
- ・今回、西条市の麦について講義をしていただき、はだか麦のよさについてたくさん知ることができました。西条の作付面積3年連続西条市が日本一をとっているという事にとっても驚きました。私は、はだか麦が大好きなので、これからはより感謝の気持ちを持ち、たくさん食べていこうと思います。今日の講義で学んだことを家族や友達にもお話してはだか麦のよさをもっと広めていきたいなと思いました。

イ はだか麦を使った菓子レシピ

(7) 目的

はだか麦を使った菓子を普及する。

(4) 内容

はだか麦は入れる量が難しく、試作を繰り返し、みんなに広めたいレシピをまとめた (図 10)。

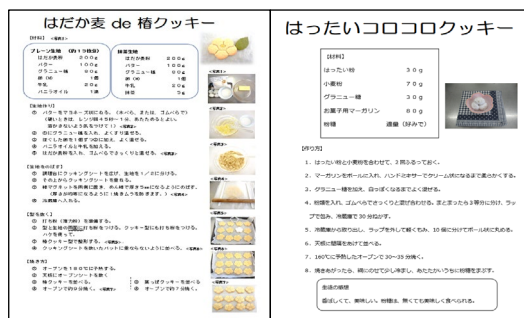


図 10 はだか麦の菓子レシピ

(4) 商品開発に向けて

ア 「おおさかや 蔵はち」との共同開発

(7) 目的

はだか麦や西条市の特産品である伊予美人（里芋）等使った商品を共同開発し、地元企業との連携を図りながら販売することで、全国に西条ブランドを広め、地域の魅力化・活性化につなげる。

(4) 活動内容

活動内容	活動日
講義「商品開発に向けて」	6月7日(月)
はったい粉クッキー企画書完成	7月20日(火)
チーズタルト試作①	10月12日(火)
商品開発 試食&企画会議	10月19日(火)
チーズタルト試作②&試食	11月16日(火)

① 講義「商品開発に向けて」

「おおさかや 蔵はち」より山地良太氏を招き、商品開発に向けての講義を行った。店舗にて実際に販売されている商品について、開発の経緯やはだか麦を使用したクッキーについての助言やアドバイスを受けた（写真53）。



写真53 講義の様子

② はったい粉クッキー企画書の作成

講義を受けた後、「はったいコロコロクッキー」の企画書を作成した。年齢や性別などのターゲット、内容量（〇個、〇g）、キャッチフレーズ、味の工夫、パッケージデザイン等を考えた（図11）。

さくほろクッキー

40代女性

7個、42g

ティータイムのお供に!! ささやかな楽しみ

パウダーや柑橘の皮を混ぜて味変

小松オアシス・いとまち・アンテナショップ

（しずる感商品）
ほわほわ
しっとり
ふわふわ
とろける
溶ける
サクサク
とろとろ
パリパリ
もちもち

パッケージデザイン
高さ（立体）、ラベル
家の屋根の部分の切り抜く。（枠の形）

商品説明
はったい粉には多くの栄養成分が含まれている。塩分の少ない高繊維のお餅を輸入して健康感を享受する効果があります。また、蒸気調理が水分量が多いので高繊維が特長のため、食べ過ぎを防ぐ効果も期待できます。

さくところと

20代 女性

4個

キャッチフレーズ さくところと
自分たちの思い 小松高取の作ったお菓子が
東京の人たちに広まればいいなと思います。

味の工夫 コーヒー味、ミカン味、粉砂糖、ミ
ルクティー味、ヨアネオリ味など

販売希望先 東京アンテナショップ

（しずる感商品）
ほわほわ
しっとり
ふわふわ
とろける
溶ける
サクサク
とろとろ
パリパリ
もちもち

パッケージデザイン
小さい瓶に入れる。色々な味を自分で
選んでその場で入れられるようにしても良い。

商品説明
お土産でも、一人で楽しむ用でも、ちょうどいい量
で、美容・健康にも良いです。また、瓶は再利用でき
るので、環境にも優しいです。

商品名 はったいころころクッキー

ターゲット（性別・性別など）
10〜20代の女性

内容量（〇個、〇g）
5〜6個

キャッチフレーズ
自分たちの思い
高取産のはだか麦を使用した全国に広める。

味の工夫
いろんな味をいれて一口サイズで食べやすく味や色
をましめるようにする。

販売希望先
東京銀座・長崎竹下通り

（しずる感商品）
ほわほわ
しっとり
ふわふわ
とろける
溶ける
サクサク
とろとろ
パリパリ
もちもち

パッケージデザイン
高さ（立体）、ラベル
写真やイラスト
・丸い箱型か、最近多く
なってきたチャック
袋に入れない
・極細ブルーアクリン
紙を巻くことで
裏面にスタンションして、
中にクッキーを入れて
売ってみるのでもいいか
もれない

商品説明
サクサクほろほろとした触感の楽しいクッキーです。
中に使用しているはったい粉にはダイエトや美肌
効果などいろいろとつづし!

図11 企画書

③ チーズタルトの試作

山地氏より、東京での販売に向けて、生菓子の商品を開発できないかとの提案を受けた。そこで、西条市の農産物である伊予美人（里芋）やブルーベリーを使った生菓子の商品開発を進めた。試作をした後、商品名やキャッチフレーズを考えた（写真54）。



写真54 チーズタルト試作

生徒の感想

- ・今日は伊予美人（里芋）を使った商品を試作しました。里芋クリームの下にブルーベリーレアチーズの2層のタルトです。里芋は英語で“TARO”と言うそうです。商品名は“TARO”と“甘酸っぱい”を入れられたらいいなと思いました。
- ・里芋クリームをつくりました。クリームを丸く形作って焼くのは大変だったけど、みんなで協力して楽しくできました。水あめ入りのクリームの方が美味しかったです。
- ・まず芋の皮をむく作業から始まりました。とても熱くて苦戦しましたが、きれいにむけました。フードプロセッサーでペースト状にしました。とても白くなって、ネバネバして、すごくいい香りがしました。絞ったものに卵をかけて、スイートポテト風にしてもいいと思いました。
- ・商品の試作をしました。里芋をスイーツにして食べるのには、想像が付きませんでした。里芋クリームを食べてなめらかさと甘さがほどよく、美味しいなと思いました。生クリームを少し減らして里芋感を増やしたらもっとよくなると思いました。改良して、また作りたいです。

④ 試食&企画会議

山地氏をお招きして、試作品の試食と商品名やパッケージについて企画会議を実施した。商品は、実際の販売と同じように冷凍保存した後、解凍したものを試食した（写真55）。

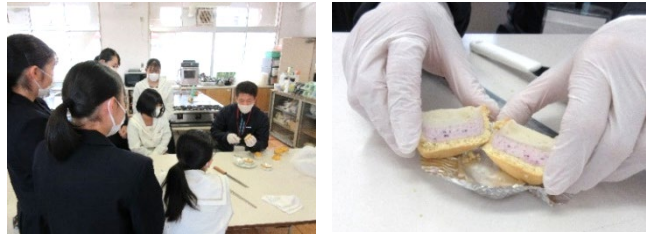


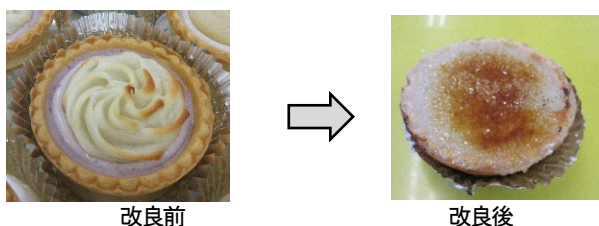
写真55 試食

生徒の感想

- ・前回試作した里芋のタルトを試食しました。ブルーベリージャムの量の違いや里芋のクリームを焼いたものの違いを食べ比べしました。表面だけを焼いてみるのもよいというアドバイスから、実際に食べてみるとすごくおいしく、もう一つ食べたいと思いました。商品化できそうだというお言葉を聞いてよかったです。パッケージや商品名も考えていきたいです。
- ・蔵はちさんと一緒に試食をしました。味もおいしいと言ってくれたので、商品にもできると言ってくださいました。とても嬉しかったです。試食した感想は、意外とさつまいもとクリームチーズが合って、とてもおいしかったです。次は、商品名やキャッチフレーズを考えていきたいです。
- ・ブルーベリーチーズと里芋クリームの相性がとてもよくて、おいしかったです。甘すぎず、すごく食べやすかったです。紅茶やコーヒーにも合いそうです。
- ・クリームチーズがあまり好きではない私でもブルーベリーと里芋があることによって、食べることができました。組み合わせもよく、2層になっていてきれいでした。

⑤ チーズタルトの改良試作

試食をした後、山地氏より助言・アドバイスを受けた。作業工程の簡略化と、見た目のよさと、より食感を楽しめるよう改良を加えた（写真56）。



改良前

改良後



写真56 改良試作

⑥ チーズタルトの販売

試作を繰り返した商品を「おおさかや 蔵はち」により、再改良の後、製造していただき、販売することができた。西条市の店舗にて、1月22日（土）より土日限定販売された（写真57）。



写真57 スイートポテトチーズタルト

イ 「ローソン」との共同開発

(ア) 目的

愛媛県の特産品を使った商品を共同開発し、大手企業との連携を図りながら販売することで、地域の魅力化・活性化につなげる。

(イ) 活動内容

活 動 内 容	活 動 日
コンセプトシート作成	8月27日（金）
企画会議（リモート）	9月28日（火）
講義「商品開発に向けて」&試食	10月5日（火）
パッケージデザイン作成	11月9日（火）
改良試食・企画会議	11月30日（火）
商品開発報告（愛媛県庁）	2月21日（月）
商品販売実践	2月22日（火）

① コンセプトシート作成

夏季休業中の課題として、商品のアイデアを考案し、コンセプトシート作成を行った。これまで学習した商品開発についての講義内容を生かしながら、各自で作業を進めた。コンセプトシートは、商品名、販売目的、どのような時に、どのような人に、いくらで買いたい（売りたい）か考えた。また、商品の原材料や味、食感、パッケージデザインも考え、シートの作成を行った。作成したシート31点の中から校内選考を実施し、7点に絞った。

② 企画会議（リモート）

ローソンとの企画会議をリモートで実施した。コンセプトシートを基に、商品の特徴や商品に対する私たちの思いを伝えることができた（写真58）。



写真58 リモート会議

生徒の感想

- ・リモート会議はとても緊張しましたが、無事に終わってほっとしました。これから、よい商品を作るために、業者の方と協力しながら意見交換をしていきたいです。
- ・今日4品のパンやデザートを食べるとどれもすごくおいしかったです。その中でも良かったところ、改善すべきところを細かく話し合いをすることができて少しずつ商品が形になってきていて楽しかったです。リモートで話す経験があまりなかったのですごく緊張しました。
- ・商品の試食をさせていただき、私たちが開発した商品がとても美味しくてよかったです。リモートでの会議も商品のよかった点や改善点を話し合うことができました。少しずつローソンでの販売が近づいているので、とても楽しみです。
- ・試食をさせていただき、自分たちが考えたコンセプトシートをもとに出来上がった商品を見て、どれも美味しくてすごいと思いました。愛媛県産のみかん等、県産のものを使って少しでも売れるような商品が出来上がるのは、とても楽しみです。

③ 講義「商品開発に向けて」と試食

ローソンから講師を招き、商品開発に向けての講義を受けた。ローソンについての紹介を受け、マーチャンダイジング（商品化計画）など、販売までの予定等を確認した。その後、試作品4点の試食を行った。見た目や味等の確認をして、改良したいところなどの希望を伝えた（写真59）。



写真59 講義と試食

生徒の感想

- ・マーチャンダイザーの方から商品の販売についてお話を聞けたのでとてもよかったです。マーチャンダイジングなど初めて聞く言葉が出てきて、びっくりしました。売れる商品にするには会議を重ねて作っているのですごいなと思いました。
- ・ローソンの会社説明や商品開発について、今後の活動について教えていただきました。前回の試食した商品よりも、よりおいしくなっていて、よい商品になりそうでワクワクします。
- ・私の中で一番おいしかったのは、みかんのデニッシュです。どれも商品として販売されるのか楽しみです。



写真60 デザイン作成

④ パッケージデザイン作成

商品販売に向けて、試食した4点の商品名とパッケージデザインを再検討した。パッケージデザインには、商品の特徴だけでなく、ライフデザイン科を広く知ってもらえるよう学校の紹介等も入れた（写真60）。



写真61 最終確認

⑤ 改良試食・企画会議

商品の試食を行い、パッケージの文字のバランスや色合い等の最終確認を行った（写真61）。

⑥ 報告会（愛媛県知事と）（写真 62）

2月21日（月）に商品販売の報告のため、愛媛県知事とローソンとの三者で報告会を行った。開発に携わった生徒から商品のコンセプトや特徴などの商品説明をした後、記念撮影を行った。また、報道機関から商品についての質疑応答を行った。



写真 62 リモートの様子

⑦ 販売PR（写真 63）

2月22日（火）に、中四国地区のローソン各店で、共同開発した商品2品の販売が開始された。商品をPRするため、ローソン西条氷見小松店、西条新町店にて販売実践を行った。



写真 63 販売の様子

ウ 就労継続支援B型事業所「くろ〜ぼ〜」との共同商品の開発

(7) 目的

就労継続支援B型事業所について理解を深めるとともに、連携を図りながら自分たちが身に付けた技術を生かした商品の制作をすることで、共生のまちづくりのパートナーとして自覚を深める。

(4) 概要

昨年度、「椿の水引細工を利用したポチ袋」を制作してはどうかというアイデアが出ていた。地域協働学習実施支援員の處氏からの助言で、西条市の就労継続支援B型事業所「くろ〜ぼ〜」が、再生紙を利用した御祝儀袋やポチ袋を制作していることを知った。御祝儀袋やポチ袋の制作過程の見学を通して、就労継続支援B型事業所の方々と交流するとともに、自分たちが制作した椿の水引細工を使用した商品を販売してもらった。

(7) 活動内容

① 椿の水引細工の制作（写真 64）

昨年度に身に付けた、梅結びを二重にした赤と白の椿の水引細工を制作した。商品になるということで、きれいに仕上がるようこだわって制作することができた。また、分業するなど、それぞれで作業効率を考え制作を行った。20



写真 64 椿の水引細工

名の生徒で、200個の水引細工を制作した。生徒の中には、緑の水引で葉っぱを作り、より椿らしくなるよう工夫する者もいた。

② 交流

令和3年11月9日就労継続支援B型事業所「くろ〜ば〜」をヒューマンサービスコース3年生9名で訪問した。事前に、「介護福祉基礎」で就労継続支援B型事業所について学習してから訪問した。交流では、「くろ〜ば〜」で制作している封筒に装飾をした(写真65)。完成した封筒や、水引細工を使用した商品はOASIS MARKET(おあしす市場)で販売された。(写真66・67)。



写真65 封筒の制作

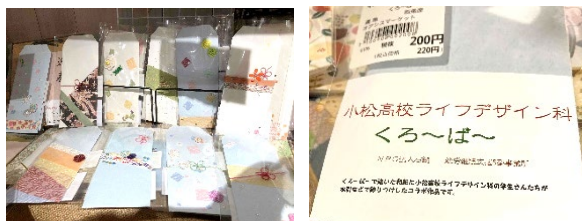


写真66 販売された封筒

生徒の感想

- ・作業所の方がたくさんの種類の水引を作っていてすごかったです。水引を使って、いろいろな小物を作っているのを見て、私も作れるようになりたいと思いました。
- ・バランスや色を考えながら飾ることが難しかったです。でも、楽しみながら活動することができ、貴重な体験ができました。
- ・手すき和紙や水引、とても繊細な作業ですごかったです。水引もいろんな、かわいい、すてきな作品でした。御祝儀袋を作るのもとても楽しかったです。ぜひ、「くろ〜ば〜」の皆さんも、小松高校にきてほしいです。
- ・自分の出来る事や得意なことを仕事にしている、とても素敵だなと思いました。「くろ〜ば〜」さんの商品を見かけたので、母と一緒に購入させていただきました。

エ 「にぎたつ会館」とのお弁当開発

(ア) 目的

愛媛県産の農産物や海産物を使用したお弁当を考え、にぎたつ会館との共同開発をすることで地産地消と愛媛県の魅力を広める。

(イ) 活動内容

魚食文化の研究を進めている3年生が、愛媛県産の食材を豊富に使ったお弁当献立を考案した。

① メニュー考案

公立学校共済組合道後宿泊所「にぎたつ会館」から、弁当メニューの共同開発の依頼を受け、3年生の「調理」選択生が、販売価格1,200円の弁当4種類、2,000円の弁当1種類について、グループに分かれてメニューを考案した。普及活動につなげるため、はだか麦か愛媛県産の魚、椿に関するものを必ず一つは取り入れることを条件としてメニュー作りに取り組んだ。給食メニューで開発した真鯛入りの里芋コロッケを取り入れたり、盛り付けで椿を表現したりといった工夫がみられた。

② 企画会議



写真67 集合写真

作成したメニューについて、にぎたつ会館より副支配人の田淵俊文氏、料理長の有光幸弘氏を招き、検討会議を行った。コスト、はだか麦の利用法、お客様の嗜好等について、アドバイスをいただいた。

③ 校内試作

企画会議を踏まえてメニューの改善を行った上で試作を行い、調理法や味のバランス、分量等について、修正を行った(写真68)。



写真68 試作の様子

④ 販売準備

作成したメニューを提出し、料理長の有光氏にメニューの確認をしていただいた(写真69・70)。また、弁当のかけ紙を作成し(写真70)、学校のホームページに掲載している地域協働の取組にアクセスできるようにQRコードを載せたり、椿等をあしらったイラストを使用したりすることにより普及活動につなげた。



写真69 1,200円弁当

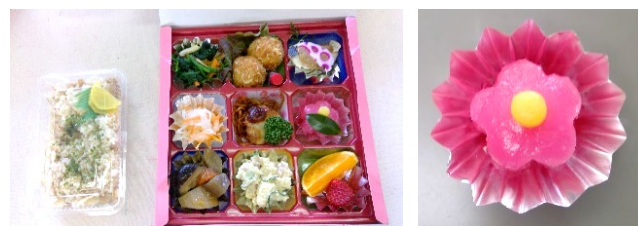


写真70 2,000円弁当とかけ紙

(ウ) 生徒の感想

- ・食べてもらう人の嗜好を意識し、この年齢層はどんなものが食べたいかを考えながら弁当献立を立てることはすごく難しかったです。
- ・自分たちで考えた椿の形の醤油餅がメニューとして取り入れられたので、小松の椿をアピールできてよかったです。
- ・自分たちで弁当のメニューを考えるのは初めてで、色合いや値段、特産品を使うなど、条件が多くあり苦労しました。問題点が見つかった時は、みんなで意見を出し合いました。はだか麦や椿のモチーフを使って、小松や西条を少しでもアピールできたと思います。

(エ) 弁当の感想

- ・彩り、和洋のバランス、味付けともよく、美味しくいただきました。鯛入りの里芋コロケは、初めてでしたが、家庭で真似してみたいです。
- ・椿の醤油餅は見た目もきれいでgoodでした。
- ・ナポリタンや椿の醤油餅など、地元の文化を取り入れてくれていて楽しい昼食となりました。