

**令和4年度「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」  
アソシエイト校における取組について**

1. アソシエイト校について

類型名	プロフェッショナル型
学校名	仙台大学附属明成高等学校
管理機関名	学校法人 朴沢学園

2. 令和4年度における取組について、該当する欄に○を記入してください。

	参画した	参画していない
2023/3/17 開催 「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」 成果検証報告会（視聴のみ参画も可）	○	
2023/1/17 開催 「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」全国サミット （視聴のみ参画も可）	○	
<b>【プロフェッショナル型のみ回答】</b> 2022/10/15、16 開催 全国産業教育フェア青森大会	○	

3. 問2以外で実施した地域との協働による学習活動等の取組について、以下の回答欄に記入してください。また、記載いただいた内容について、参考となる資料があれば提出してください。  
(様式任意)

コロナ禍の影響で本事業対象学科の食文化創志科（調理師養成課程）でも、授業計画の変更や代替授業等の対応が求められた。また、本事業の地域協働コンソーシアムの「産官学」の取組主体や対象においても同様にその対応に追われた。このような予測不能な時代に生じる地域社会の課題にどう向き合い、どう役割を担えるかの問いこそが、今日的な専門高校の教育課題と本事業の本質であると捉え、今年度の事業に取り組んだ。

(1) 自治体との地域協働学習については、令和元年に官学連携協定を結んだ大郷町に加え、塩竈市・仙台市とも連携を深めながら食の学びによる多様な地域づくり活動を進めた。塩竈市とは東日本大震災直後から十年以上継続して取り組む浦戸諸島での「白菜の採種文化の保存活動」の活動実績から令和3年3月に官学連携協定を結ぶことができた。(2) 高大連携による活動では、仙台大学スポーツ栄養学科との協働で「調理師×栄養士・栄養教諭」と高大の「連携」「共学」「接続」をキーワードとした新たな食産業人材の育成に取り組んだ。

中教審答申(R3.1.26)「令和の日本型学校教育(新時代に対応した高等学校教育等の在り方)」において「高校生の学習意欲を喚起し、可能性及び能力を最大限に伸長するための高等学校の特色化・魅力化」を図るための策として「産業界と一体となって地域産業界を支える革新的職業人の育成」や「高等教育機関や地域社会等の関係機関と連携・協働した高度な学びの提供」が示された。このことも踏まえながら、引き続き新年度においても新たな地域協働学習の在り方を模索していきたい。

添付資料 ①事業推進（地域協働・高大連携）校内検討会資料

②地域協働活動成果物（教材・連携主体及び対象リスト）

#### 4. 管理機関担当者

担当課	法人事務局総務室	TEL	022-278-9136
氏名	渡邊 真好	FAX	022-279-6219
職名	総務室長	E-mail	somu@hozawa.ac.jp

## 新校舎2階食の学びゾーンにおける「ガクシヨク」の多面的機能

総合調理Lab + 創志リエゾンキッチンホール（総合調理実習室）の利用と  
 高大・地域産官学民連携による新たな「ガクシヨク」の運営と食産業人材育成

新校舎2階に設けられる食教育施設、調理師養成施設における総合調理実習室を「総合調理Lab（ラボ）」その喫食交流スペースを「創志リエゾンキッチンホール」と名付けた。調理実習室の「食文化実践Lab1～3」と合わせた食の学びゾーンを高大共学・地域協働の食の学び拠点と位置づけ、下記の食の学びプログラムを構想し、有機的に実践する。この取組に対してパートナーとして参画いただける給食企業を求めたい。調理師・栄養士養成施設を設置する本学園らしい「学食」での教育活動を通じ、地域協働やスポーツ栄養を含めた新たな食の学びの場を創出したい。

教育

<p><b>A</b>                  高校 食文化創志科 専門教育                  「総合調理実習」</p> <p>調理師養成必修科目・新学習指導要領                  高校「家庭」に関する専門科目                  レストランシミュレーションに関する                  調理実習3単位（105時間）</p> <p>↑</p> <p>実施に際して大学運動栄養学科教職員                  (川平・管理栄養士)からの「<b>栄養指導、                  給食管理、給食特殊調理</b>」などに関する                  助言指導のサポート</p> <p style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">ABC：高校・大学・給食企業との連携による学食運営を活用した新たな食産業人材育成</p>	<p><b>B</b></p> <p>高大(調理師・栄養士養成)                  共学による<b>食の教養教育</b></p> <p>↑</p> <p>高校生と大学生との共学（交流）の場                  ①作物の栽培学習と地域の食文化学習                  ②調理師・栄養士協働による給食実習                  ③食とスポーツに関する交流学習                  ④進路学習 など 給食企業への就業指導も</p>	<p><b>C</b>                  大学 運動栄養学科 専門教育                  「給食運営実習II」</p> <p>栄養士養成必修科目                  給食施設※での5日間の校外実習                  高校給食学習施設を校外実習先として                  提供→多様な学生への対応</p> <p>↑</p> <p>実施に際して高校食文化創志科教職員                  からの「<b>調理技術・地域食文化資源活用</b>」                  などに関する指導助言のサポート</p> <p>※特定給食施設（1回100食又は1日250食）                  ※給食施設（保健所へ届出）                  ・特定多数（1回50食）・継続的（週4日）                  ・栄養士勤務</p>
--	---	--

研究

<p><b>D</b>                  人と食とくらしキッチンラボ                  高校生の食生活サポート</p> <p>①本校生徒(高校生)を喫食対象とする給食                  事業(授業)→ 高校生年代の食生活の改善・                  向上をテーマとする研究 その他、近隣                  地域対象事業も検討</p> <p>研究：生徒・学生・高大教職員 各段階の                  研究活動(高校生は大学進学希望生徒グル                  ープの「課題研究」として)</p> <p>②高校他学科・大学各学科との連携                  食と生活関連分野(保育・福祉・情報等)                  と掛け合わせた新たな食の学びの創出                  教員(栄養教諭)養成課程の「指導研究」</p>	<p>高大共学</p> <p>調理師・栄養士養成施設連携                  高校学科間・地域連携による                  新たな食産業人材プログラム</p> <p><b>川平新校舎                  食の学びゾーンの                  多面的機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・総合調理Lab</li> <li>・創志リエゾンキッチンホール                      (総合調理実習室と喫食スペース)</li> <li>・食文化実践Lab</li> </ul>	<p><b>E</b>                  人と食とスポーツキッチンラボ                  スポーツ選手の食事栄養サポート</p> <p>①スポーツ創志科生徒を喫食対象とした                  給食事業(授業)→ 高校生年代のスポーツ                  選手への食事栄養サポートに関する研究                  ※生徒・学生・高大教職員 各段階の研究活動</p> <p>②在仙プロ球団との交流(アカデミックパ                  ートナー事業の推進) 選手への食事サポ                  ートや栄養指導現場での学習→スポーツ栄                  養士を志す生徒・学生の実践研修の場</p> <p>③地域における「スポーツ栄養」に関す                  る教育研究の拠点←大学運動栄養学科の                  サテライトキッチンラボ</p>
---	---	--

社会貢献

<p><b>F</b>                  高大・地域協働の食の学びによる                  地方創生  <b>大郷町・柴田町・塩竈市など県内各地</b></p> <p>県内各地域の産官学民連携による地域                  課題解決型の多様な食の学びの実践                  仙台地域との地域間交流・交流人口増加</p> <p>↓</p> <p><b>地方創生の推進(防災・復興を含む)</b>                  ☆多様な地域課題の解決に資する  <b>食の専門人材育成プログラム</b>として                  高校：専門各科目 大学：基礎「導入                  演習」の他、応用・専門科目で                  ※大郷町との官学連携協定(2019.3-)</p>	<p><b>G</b>                  高大・地域協働の食の学びによる                  教育・文化振興  <b>仙台</b></p> <p>市内小中学校及び社会教育施設、産官                  学民との連携による食文化交流授業の                  実施と食の学びネットワークの拡充</p> <p>↓</p> <p><b>地域の教育力と食文化の向上</b>                  ☆高校食文化創志科・大学運動栄養学科                  接続による<b>食の教員養成プログラム</b>                  高校：専門各科目 大学：教員免許・栄                  養教諭免許取得学生と                  ※全農みやぎとの産学連携協定(2019.8-)</p>	<p><b>H</b>                  高大・地域協働の食の学びによる                  国際交流  <b>海外(韓国・台湾等)・県外</b></p> <p>地域の食文化資源を活用した地域産官                  学民連携による食の学びの実践とその                  学びを生かした国際交流活動の推進</p> <p>↓</p> <p><b>多文化共生社会の醸成とSDGsの推進</b>                  ☆諸外国の若者らと共に食の学びから                  SDGsに貢献できる<b>グローバル人材                  の育成プログラム</b>→食とスポーツに                  よる本学園独自のSDGs事業を構想                  ※韓国光州自然科学高との姉妹校協定(予定)</p>
--	---	---

FGH：地域協働学習で得た食材の学食での利用と多様な交流活動 / 地方創生とSDGsの推進・地域の教育力の向上と人材育成

D：高齢者介護施設や幼児・子ども園等と取引実績のある給食企業との連携から本学園の保育や福祉を含む生活産業（ヒューマンサービス分野）に関する人材育成の教育力を向上

E：大学教職員（川平管理栄養士を含む）やスポーツ創志科・食文化創志科教職員・GTとの連携による実績のある給食企業との連携も、栄養サポートだけではなく、プロ球団のスポンサー実績やアスリートのセカンドキャリアへの取組も参考に

# 「令和の日本型学校教育」の構築を目指して ～全ての子どもたちの可能性を引き出す、個別最適な学びと、協働的な学びの実現～(答申)【概要】

## 第Ⅰ部 総論

令和3年1月26日  
中央教育審議会

### 1. 急激に変化する時代の中で育むべき資質・能力

- 社会の在り方が劇的に変わる「Society5.0時代」の到来
- 新型コロナウイルスの感染拡大など先行き不透明な「予測困難な時代」

新学習指導要領の着実な実施

ICTの活用

一人一人の児童生徒が、自分のよさや可能性を認識するとともに、あらゆる他者を価値のある存在として尊重し、多様な人々と協働しながら様々な社会的変化を乗り越え、豊かな人生を切り拓き、持続可能な社会の創り手となることができるようにすることが必要

### 2. 日本型学校教育の成り立ちと成果、直面する課題と新たな動きについて

#### 成果

- 学校が学習指導のみならず、生徒指導の面でも主要な役割を担い、児童生徒の状況を総合的に把握して教師が指導を行うことで、子どもたちの知・徳・体を一体で育む「日本型学校教育」は、諸外国から高い評価
- 新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、全国的に学校の臨時休業措置が取られたことにより再認識された学校の役割  
①学習機会と学力の保障 ②全人的な発達・成長の保障 ③身体的、精神的な健康の保障(安全・安心につながるができる居場所・セーフティネット)

#### 課題

子どもたちの意欲・関心・学習習慣等や、高い意欲や能力をもった教師やそれを支える職員の力により成果を挙げる一方、変化する社会の中で以下の課題に直面

- 本来であれば家庭や地域でなすべきことまでが学校に委ねられることになり、結果として学校及び教師が担うべき業務の範囲が拡大され、その負担が増大
- 子どもの多様化(特別支援教育を受ける児童生徒や外国人児童生徒等の増加、貧困、いじめの重大事態や不登校児童生徒数の増加等)
- 生徒の学習意欲の低下
- 教師の長時間勤務による疲弊や教員採用倍率の低下、教師不足の深刻化
- 学習場面におけるデジタルデバイスの使用が低調であるなど、加率的に進化する情報化への対応の遅れ
- 少子高齢化、人口減少による学校教育の維持とその質の保証に向けた取組の必要性
- 新型コロナウイルス感染症の感染防止策と学校教育活動の両立、今後起こり得る新たな感染症への備えとしての教室環境や指導体制等の整備

教育振興基本計画の理念  
(自立・協働・創造)の継承

学校における  
働き方改革の推進

GIGAスクール構想の  
実現

新学習指導要領の  
着実な実施

必要な改革を躊躇なく進めることで、従来の日本型学校教育を発展させ、「令和の日本型学校教育」を実現

1

### 3. 新時代に対応した高等学校教育等の在り方について

#### (1) 基本的な考え方

- 高等学校には様々な背景を持つ生徒が在籍していることから、生徒の多様な能力・適性、興味・関心等に合った学びを実現することが必要
- 高等学校における教育活動を、高校生の学習意欲を喚起し、可能性及び能力を最大限に伸長するためのものへと転換
- 社会経済の変化や令和4年度から実施される新しい高等学校学習指導要領を踏まえた高等学校の在り方の検討が必要
- 生徒が高等学校在学中に主権者の1人としての自覚を深めていく学びが求められていることを踏まえ、学びに向かう力の育成やキャリア教育の充実を図ることが必要
- 新型コロナウイルス感染症の感染拡大を通じて再認識された高等学校の役割や価値を踏まえ、遠隔・オンラインと対面・オフラインの最適な組み合わせを検討

#### (2) 高校生の学習意欲を喚起し、可能性及び能力を最大限に伸長するための各高等学校の特色化・魅力化

- ① 各高等学校の存在意義・社会的役割等の明確化(スクール・ミッションの再定義)
  - ・各設置者は、各学校の存在意義や期待される社会的役割、目指すべき学校像を明確化する形で再定義
- ② 各高等学校の入口から出口までの教育活動の指針の策定(スクール・ポリシーの策定)
  - ・各学校はスクール・ミッションに基づき、「育成を目指す資質・能力に関する方針」「教育課程の編成及び実施に関する方針」「入学者の受入れに関する方針」の3つの方針(スクール・ポリシー)を策定・公表
  - ・教育課程や個々の授業、入学者選抜等について組織的かつ計画的な実施とともに不断の改善が必要
- ③ 「普通教育を主とする学科」の弾力化・大綱化(普通科改革)
  - ・「普通教育を主とする学科」を置く各高等学校が、各設置者の判断により、学際的な学びに重点的に取り組む学科、地域社会に関する学びに重点的に取り組む学科等を設置可能とする制度的措置
  - ・新たな学科における教育課程においては、学校設定教科・科目や総合的な探究の時間を各年次にわたって体系的に開設、国内外の関係機関との連携・協働体制の構築、コーディネーターの配置
- ④ 産業界と一体となって地域産業界を支える革新的職業人材の育成(専門学科改革)
  - ・地域の産官学が一体となり将来の地域産業界の在り方を検討、専門高校段階での人材育成の在り方を整理、それに基づく教育課程の開発・実践、教師の資質・能力の向上と施設・整備の充実
  - ・高等教育機関等と連携した先取り履修等の取組推進、3年間に限らない教育課程や高等教育機関等と連携した一貫した教育課程の開発・実施の検討
- ⑤ 新しい時代にこそ求められる総合学科における学びの推進
  - ・多様な開設科目という特徴を生かした教育活動を展開するため、教科・科目等とのつながりや2年次以降の学びとの接続を意識したカリキュラム・マネジメント、ICTの活用を伴った各高等学校のネットワーク化による他校の科目履修を単位認定する仕組みの活用、外部人材や地域資源の活用の推進
- ⑥ 高等教育機関や地域社会等の関係機関と連携・協働した高度な学びの提供
  - ・特色・魅力ある教育活動のため、地域社会や高等教育機関等の関係機関との連携・協働が必要
  - ・各学校や地域の実情に応じ、コンソーシアムという形も含めて関係機関との連携・協働をコーディネートする体制を構築
  - ・複数の高等学校が連携・協働して高度かつ多様なプログラムを開発・共有し、全国の高校生がこうした学習プログラムに参加することを可能とする取組の促進

#### (3) 定時制・通信制課程における多様な学習ニーズへの対応と質保証

- ① 専門スタッフの充実や関係機関との連携強化、ICTの効果的な活用等によるきめ細やかな指導・支援
  - ・SC・SSW等の専門スタッフの充実や関係機関等との連携促進
  - ・多様な学習ニーズに応じたICTを効果的に利活用した指導・評価方法の在り方等の検討
- ② 高等学校通信教育の質保証
  - ・通信教育実施計画の作成義務化、面接指導等実施施設の教育環境の基準や少人数による面接指導を基幹とすべきことの明確化、教育活動等に関する情報公開の義務化等による質保証の徹底

#### (4) STEAM教育等の教科等横断的な学習の推進による資質・能力の育成

- STEAMのAの範囲を芸術、文化のみならず、生活、経済、法律、政治、倫理等を含めた広い範囲で定義し推進することが重要
- 文理の枠を超えて教科等横断的な視点に立って進めることが重要
- 小中学校での教科等横断的な学習や探究的な学習等を充実
- 高等学校においては総合的な探究の時間や理数探究を中心としてSTEAM教育に取り組むとともに、教科等横断的な視点で教育課程を編成し、地域や関係機関と連携・協働しつつ、生徒や地域の実態にあった探究学習を充実

#### (5) 高等専修学校の機能強化

- 国による教育カリキュラムの開発、地域・企業等との連携を通じた教育体制の構築支援、好事例の収集・分析・周知

8



仙台大学附属明成高等学校 食文化創志科

調理師養成学科設置50周年記念教材

『ふるさとの食の学びの種』

～美味しさの源流を訪ねて～

origin x   
= originality

はじまりを大切♥に思うと「らしさ」に出会えます

塩竈市浦戸野々島

ふるさとの島の畑を耕し続けてきた耕母との出会いから始まった食の学び活動

東日本大震災津波被災圃場での「白菜の採種文化の保存活動」

2011年秋から始まったふるさとの食の学びの伝統

photo : 塩竈市浦戸野々島の白菜採種圃場 採種農家の鈴木はつみさん (2011.12)



# 地域の食文化資源を活用した 食の学びの魅力

～宮城のハクサイの学びから～

高等学校「家庭」食物専門科目学習教材（明成高校調理科,2012）

地域の食文化は、その地域の自然や風土と人々とのつながり、そして、そこに暮らす人々の日々の暮らしの中で生まれた知恵や工夫、思いや願いによってつむがれてきた。地域の食文化を学び、ひもとくことは、地域の魅力を再発見することにつながる。地域の魅力を調理のエッセンスとして活かすことを考えてみよう。

春、島に咲くハクサイの花

## 日本のハクサイの食文化のはじまり

ハクサイのタネが中国から日本へ持ち込まれたのは明治時代である。しかし、ハクサイは日本で古くから栽培されている同じアブラナ科のカブやコマツナ、ナタネ等と交配しやすく、日本国内でタネを採るには多くの苦勞があった。

## 松島白菜と仙台白菜

大正時代に入り、宮城県内の研究者らは松島湾の島々の隔離できる環境での採種と育種の研究を始めた。この成果により、日本国内で良質なタネが量産できるようになった。「松島白菜」と名付けられたタネは全国の農村に届けられた。宮城県内にも大きなハクサイ産地が形成され「仙台白菜」の産地銘柄で全国に出荷された。宮城県は大正末期から昭和初期にかけ全国一の生産量を誇った。



▲松島湾浦戸諸島の白菜での育種家たち  
(宮城県塩竈市浦戸桂島)



▲白菜の種子（実物大）  
◀大正時代に発表された白菜品種（渡辺採種場）



松島純二号（品種）の名が刻まれた高原野菜発祥地の記念碑（長野県南牧村）良質なハクサイのタネが高原野菜の一大産地化に貢献した。



▲昭和初期の収穫期をむかえたハクサイ畑（仙台市宮城野区岩切）



◀販売促進広告（松島の島々で採れたタネであることを表現したデザイン）と荷札

# みんなの白菜物語プロジェクト

調理科高校生たちの地域の食文化資源を活用した食の学び

2011年3月11日に発生した東日本大震災、被災県である宮城県  
調理科の高校生たちは、ハクサイ等の地域の食文化の学びを通し  
て、地域の多様な連携のもと復興へ向けた様々な活動にも取り組  
んでいる。新しい「みんなの白菜物語」が生まれている。

松島純二号白菜／松島・五大堂を背景に



## ①地域の健康づくりに貢献する食育活動

学んだ知識や技術を生かして地域住民や小学生等  
を対象に料理教室等を開いている。地域のハクサイ  
の食文化の魅力を伝えながら「地産地消」を推  
進している。



▲ 小学生を対象としたハクサイの料理教室



▲ 小学校の栄養教諭と連携して仙台白菜の給食を提供

地域の農家や農業団体、食品メーカーなどと  
共同で考案した「松島白菜」を原料にした  
ハクサイ餃子



## ②食産業の社会的な役割を学ぶ活動

食を学ぶ専門高校生や地域の食産業に関わる企  
業や団体と連携して、ハクサイの食文化を素材  
とした食の学び合いや地産地消、六次産業化の  
活動を推進している。



▲ 農業や観光を学ぶ高校生たちや地元農家、農業団体、企業と連携した「松島白菜」の栽培活動。地域のハクサイの食文化は「おもてなし」の観光資源でもある。

### 【六次産業化】

第一次産業である農業や水産業が、食材の生産だけではなく、食品の加工や調理、販売や観光サービスなどの第二次産業や第三次産業と融合して新しい産業の価値を生み出そうとする取組。



産地の生業成就絵馬

大正末期から昭和初期にかけて大産地だった宮城県岩沼市玉地区の出荷組合によって奉納された絵馬。(昭和4年)

### ③ 社会の形成を担う地域の一員としての食の学び

被災農地でのハクサイの栽培活動▶  
(宮城県岩沼市玉浦地区)



津波被災農地の再生と地域の農業や食産業の復興の取組を推進。被災農家や農業団体、食産業企業や地域住民等と連携して津波被災農地で伝統のハクサイを栽培。地域の歴史や伝統、人々の暮らしや産業の成り立ちを学びながら、収穫したハクサイを活用した地域づくりの活動に取り組んでいる。食を学ぶ高校生たちが地域の復興に大きな役割を担っている。

またこの学びは国際交流の諸活動にも活用されている。

### ④ 豊かな食を育む自然環境の保全と地域の食文化の保存活動



大正時代からハクサイのタネの採種が続けられている宮城県塩竈市の浦戸諸島、島の採種畑も津波の被害を受けた。被災した採種農家や地域住民、行政機関と連携しながら豊かな食を育む自然環境の保全とハクサイの採種文化の保存活動に取り組んでいる。

被災地域の人々の生活やハクサイの食文化を理解する上で大切にしたい文化的な景観である▶

### ⑤ 地域の食文化を生かした国際交流

地域の歴史や伝統を踏まえたハクサイの学びは、地域の魅力の再発見につながる。またこの学びは国際交流の諸活動にも活用されている。

中国や韓国等、ハクサイの食文化を有する諸外国との食文化交流から、

仙台白菜キムチフェスティバル より深い食の学びと新たなふるさとづくりが実践されている。



韓国の行政機関や韓国の人たちと連携して仙台白菜とキムチの食文化を活用した交流事業を開催。「和食」と「キムジャン文化」、二つの世界無形文化遺産を融合させて。



韓国の調理師を目指す高校生たちとの食文化交流

仙台市の姉妹都市の韓国・光州広域市の高校生との食文化交流。日韓の調理科の高校生同士、ハクサイキムチを通して。(韓国・光州広域市)

### ふるさと紙芝居『みんなの白菜物語』

浦戸の白菜の採種文化を伝える紙芝居。お話は地域の食に学ぶ高校生たちと仙台市内の小学校等で読み聞かせボランティアの活動に取り組む「ぐりの会」のみなさん、絵は仙台を拠点に活動する8人の女性クリエイターのみなさん。学校と地域との協働による作品(2012)





仙台・宮城の味噌文化から醸し出される「ふるさとの食の学びの魅力」

# MISO de SMILEプロジェクト 2006年～

食文化創志科では、2006年(H18)から宮城県地域の伝統的な食文化である「仙台味噌」をテーマとした地域協働による食の学び活動に取り組んでいます。「仙台味噌」に関する地域の食文化資源を活用した食の学び教材の開発にも取り組んできました。17年目を迎えた現在、食文化創志科が地域との協働で実践する食文化交流授業の代表的な食の学びプログラム(教材)のひとつとなりました。「仙台味噌」をテーマとした食の学びのプログラムは、地域の多くの学校や社会教育施設等での食の学びの場で実践されています。大地から食卓までつながる食の学び体験を通して豊かで持続可能な食環境づくりを進めています。

## 知る 食育紙芝居「お豆の気持ち」



2006年の夏、地域伝統の食文化である「仙台味噌」の歴史や魅力を伝える教材として食育紙芝居「お豆の気持ち」が誕生しました。仙台市中山の読み聞かせボランティアサークルのみなさんにご指導いただきながら、当時の調理科の生徒たちが制作した作品です。小学校の総合学習や家庭科の授業、社会教育施設等での食の学び講座など、地域の多様な食の学びの場で教材として活用されています。



「お豆の気持ち」  
紙芝居上演中!



## 体験する 味噌仕込み体験学習

「みんなで作って、みんなで分かち合う!」…食の本質に触れる体験、みんなで分かち合うことを学びのテーマとした味噌仕込みの体験学習。地域の大豆を使用した味噌仕込みの体験学習は、県内の幼・小・中学校の学校や社会教育施設等で実施されています。また地域づくりの包括的な連携協定を結んでいる大郷町では、地元生産者からの協力を得ながら本学科生徒による大豆の栽培活動にも取り組んでいます。自然豊かな大郷の畑で収穫された大豆「ミヤギシロメ」は、県内の食文化交流授業で活用されています。



▲小学校などでの味噌仕込み体験の様子



▲大郷の大豆畑で生産者の協力で学習する生徒たち



大郷町産大豆を使用した味噌  
「お豆の気持ち」の商品化

大郷町観光  
PRキャラクター  
「常のモロ」



## 味わう MISO de SMILE

MISO de SMILEは、食の本質と和の食文化の魅力を子どもたちに優しく問いかけてくれる笑顔のお味噌汁です。宮城県産業技術センターからのご支援をいただき実用新案を登録し「第4回キッズデザイン賞」も受賞しました。

味噌の上に乾燥具材でかわいい笑顔をデザイン、お椀に入れて熱いお湯を注いでぐるぐるすると、笑顔溶け込むお味噌汁のできあがり!地域の食文化を感じる、美味しい笑顔の味噌汁を一口飲めば、身体も心もぽっかぽか♥



▲みんな笑顔で「MISO de SMILE!」



▲美味しい笑顔の作り方

新たな学び舎でまかれる「食の学びの種」には、  
百四十余年に及ぶ学園伝統の「実学尊重と創意工夫」の志が  
しっかり引き継がれています。  
その志を継承する2つの「リエゾン liaison (つながり)」  
①学校と地域との協働 ②高校と大学との連携 (接続・共学) を  
テーマに新たな食の学びの畑を耕し続けます。

# Liaison Kitchen


食文化創志科 『耕し日記』



地域協働と高大連携による  
食の学び活動の記録

リエゾンフィールド

origin ×   
= originality

はじまりを大切  に思うと「らしさ」に出会えます

## 食文化交流授業のご案内

2006年 (H18) から始めた地域の学校や社会教育施設  
などでの食文化交流授業、東日本大震災が発生した  
2011年 (H23) 以降は、地域の食の学び活動を活用した  
「新しいふるさとづくり」にも取り組んでいます。  
食文化の担い手を志す高校生や大学生たちとともに  
新たな食の学び舎でふるさとの食を学びませんか。

主な食の学びプログラムと教材 (=学びの種)

- 仙台味噌: MISO de SMILE (2006~)
  - 仙台白菜: みんなの白菜物語 (2010~)
  - 仙台南瓜: 仙台大ボチャ耕校 (2015~)
- そば打ちはスポーツだ講座・おひさまバン講座など



お申し込み・お問い合わせ先

仙台大学附属明成高等学校 食文化創志科  
TEL 022-277-3686

### <地域協働学習連携校・団体一覧> (令和元年度以降/順不同)

仙台市立川平小学校・中山小学校・桜丘小学校・荒町小学校・折立小学校・片平丁小学校・川前小学校・北仙台小学校・郡山小学校  
向陽台小学校・幸町小学校・七郷小学校・台原小学校・高森小学校・高砂小学校・鶴巻小学校・遠見塚小学校・通町小学校  
南光台小学校・南光台東小学校・東長町小学校・根白石小学校・八幡小学校・人來田小学校・東宮城野小学校・幸町中学校・鶴谷中学校  
根白石中学校・宮城県立西多賀支援学校・宮城県立利府支援学校・塩竈市立浦戸小中学校・塩竈市立第一小学校・塩竈市立第三小学校  
塩竈市立第二中学校・岩沼市立岩沼南小学校・岩沼市立玉浦小学校・岩手県花巻市立南城小学校・花巻市立礎間第二小学校  
マイスクール川平・マイスクール桜丘・中山小学校放課後子ども教室・仙台市内小学校社会学級4校・大郷町すくすくゆめの郷こども園  
荒巻幼稚園・荒巻マイスクール児童館・立町マイスクール児童館・市名坂児童館・大竹児童館・中山児童館・東六番町児童館  
多賀城笠神こども園・岩沼はるかぜこども園・富沢幼稚園・中田幼稚園  
駐仙台大韓民国総領事館・宮城県・仙台市・塩竈市・大郷町・蜂屋食品株式会社・びゅうトラベル・JR東日本株式会社・宮城県観光連盟  
株式会社ベガルタ仙台・株式会社マイナビフットボールクラブ・仙台大学スポーツ栄養学科

### <ふるさとの食の学び活動から結ばれた連携協定>

- 大郷町・大郷町と朴沢学園との「官学連携に関する基本協定」(2019/H31.3)  
大郷町・株式会社ベガルタ仙台・仙台大明成高校との「SDGsなまちづくりに向けた連携・協力に関する協定」(2022/R4.3)
- 塩竈市・塩竈市と朴沢学園との「包括連携に関する協定」(2022/R4.3)
- 全国農業協同組合連合会宮城県本部: 全農みやぎと明成高校との「包括的連携に関する協定」(2019/R1.8)

