

実施報告書【学校課題実践校用】

学校番号	35
学校名	富山県立南砺福野高等学校

学校の現状と課題	本校では、中長期ビジョンの一つに「地域貢献できる人材の育成」を掲げており、その実現に向け、地域と連携した教育活動の推進が必要不可欠である。農業環境科においては、農業の社会的役割、経済的機能を理解させ、地域農業の発展・向上に寄与できる農業経営者や農業技術者の育成を図っている。課題として、農業体験の少ない生徒が多く、体験を通じた基礎・基本の確実な定着と専門知識の理解をより深めるための反復学習が求められている。そのため、次の2点を方策として取り組んでいる。 1 専門科目の充実と時代に沿った経営知識や技術を体系的に習得する。 2 地域や企業と連携した教育活動によるキャリア教育の充実を図る。
テーマ(特色)	地域の食文化(発酵食品)を通じた地域で活躍できる人材の育成と地域貢献活動
設定した「テーマ」の達成状況	・2、3年次の「食品製造」「食品化学」「食品微生物」の授業を通して、食品の歴史や製造・加工・流通、食品衛生について学ぶとともに、発酵食品の基礎・基本的な知識と技術までを学んだ。 ・地域行事での販売や保護者会時の校内販売を通して、地域と交流しながら、地域に貢献するとともに、南砺市と連携し東京都新宿御苑で開催されたGTFグリーンチャレンジにおいて普段経験することのない県外での販売活動も体験した。 ・パッケージやラベルの改良・更新に取り組む、より地域に愛される商品の開発に取り組んだ。
実施内容 (具体的に記入する)	(目的) 地域の食文化に目を向けた食品製造を体系的に学ぶとともに、富山県産の原材料を使用し、生産から加工流通まで一貫した学習活動を行うことで、付加価値の付与や6次産業化の知識・技術の習得を図る。 (実施内容) ・R05.12月中旬～R06.3月下旬〔味噌の仕込み 計600kgほどの仕込み〕 ・5月～9月…パンの製造実習 ・6月…天地返し実習 ・8月…食品衛生責任者講習会受講 ・9月～1月…ジャムの製造実習、商品化 ・11月～12月…パッケージおよび販売実習(福野 歳の大市にて販売) ・12月中旬～3月下旬〔味噌の仕込み 計450kgほどの仕込み〕 外部講師の構さん、ホワイト食品株式会社、と連携しながら、商品化した。 また、ジャムに関しても商品化し、地元行事および南砺市と連携し東京都新宿御苑で開催されたGTFグリーンチャレンジにて販売を行った。
取組による成果 (プロジェクト学習推進の観点から)	今年度は、本校で栽培したブランド米の「富富富」と生徒が栽培した大豆を一部使用し、富山県産にこだわった味噌製造を行った。製造から販売を通じた6次産業化を体系的に学ぶことで生徒の学習意欲の向上に繋がるとともに、地元企業への就農意欲を育むことができた。今回の取り組みで、生徒たちは非常に意欲的に取り組んでおり、放課後や早朝にも味噌づくりに取り組む姿も見られた。 今後も味噌やパンは毎年改良を重ね、南砺福野高校のブランド品として確立させることを目標とし、パッケージに関しても生徒の意見を取り入れながら毎年検討を重ねていくことで課題発見・解決能力を育てていくことができる。
対象者(学年・人数など)	農業環境科2、3年野菜・草花類型(44名)
実施実績	4月
	5月
	6月
	7月
	8月
	9月
	10月
	11月
	12月
	1月
	2月
	3月