

地域社会の発展を図るための家庭科における創造的な能力の育成

1 研究目的

本校は平成30年度入学生から、主軸を「情報」から「創造」へと移す学科改善がなされた。

また、「静岡県の地域資源の活用と新しい価値の創造によるものづくりの振興に関する条例」及び「静岡県経済産業ビジョン2018～2021」では、地域の優れた人・技・物等の資源を新しい視点で組み合わせて活用する「一流のものづくり」と、人々のニーズを的確に捉えた、新しい価値を持つ商品やサービスを生む「一流のものづくり」を実践していくことが重要とされている。合わせて、次期学習指導要領においても、地域や生徒の実態を考慮した、育成を目指す資質・能力を明確にしたうえで、教科等横断しながら効果的に育成を行うことが求められている。

これらへの対応へ向け、工業・商業・家庭という3つの大学科を持つ本校として、育成を目指す資質・能力を『創造力』として専門教科間連携による教育を実践し、21世紀型生きる力を育成する。

2 研究方法

- (1) 条例施策の基本方針として位置付けられている「地域において生産される商品のブランド化」を推進するため、地元農協との連携体制を構築する。
- (2) レシピ開発のために、地元で生産されている特産物を調査する。
- (3) 本校の生活創造デザイン科が、地場産品を食材として活用した弁当や、加工の段階でロスが出る食材を生かした加工品を開発し、農協へ提案する。

3 研究経過

- (1) 3つの大学科間連携に関する校内打合せを実施（5月）
- (2) INPITアドバイザーを外部講師として招き、創造性育成と知的財産に関する教職員研修を実施。（7月）
- (3) 農協との連携へ向け学校管理職によるJA御殿場本店の訪問を実施。（7月上）
- (4) 商品を販売する予定である、御殿場直営のファーマーズ御殿場を視察。（7月上）
- (5) JA御殿場本店において、関係者打合せを実施し方向性を確定する。（7月下）
- (6) 生活創造デザイン科による地場産品を活用した総菜等の試作を開始。地場産品に関する情報をJA御殿場より得る。（9月）
- (7) JA御殿場へ試作品を提出し評価を受け、PDCAサイクルに入る。（2月）

4 研究成果

お弁当は、春夏秋冬の4つの班に分かれて主菜を肉、魚にしたものをそれぞれ考案した。旬や彩り、栄養バランスに気を配り、試作後には原価計算も行った。ワンコインで買えるお弁当を目指し、原価をなるべく低くできるような工夫もした。試作後には振り返りを行い、計3回の試作で完成させることができた。



写真1. 春夏秋冬のお弁当 魚バージョン



写真2. 春夏秋冬のお弁当 肉バージョン

加工品は、お土産にできる加工品を目指し、3品を考案した。地元農協との打ち合わせの際に、「干し芋を加工する際に、厚くむいた皮についている芋がもったいない」という声を聞き、サツマイモのペーストを挟んだミルクレープと、さつまいもコロッケを考案した。コロッケは、見た目を富士山の形に近づけるように山型にし、表面にはソースを塗ってゴマで雪を表現した。他には地元の金華豚とわさび、JA御殿場で販売している御殿みそを組み合わせたそばろを開発した。



写真3. さつまいもミルクレープ



写真4. 富士山コロッケ



写真5. みそわさびそばろ

5 まとめ

普段地元の食材にあまり触れることのない生徒にとって、地元の食材を1から調べ、メニュー開発をしたことで、地域への愛着が湧き、地域活性化に向かうきっかけになったのではないかと考えられる。また、開発するうえで、フードデザインの授業内で学んできた栄養バランスや彩りなどの既知の事だけでなく、ターゲットや原価計算など、普段の授業では体験することのできない学びを得ることができた。今年度は試作までで終了してしまっただけで、来年度は試食会や販売までこぎつけたい。