

## (三重大会アンケート結果 食の人材育成)

### 食の人材育成

実行委員会事務局

当初、分科会において、将来の地域を担う「食の人材育成」についての協議を予定していました。第1主任部会では、「地域との取組」「グローバルな視点での取組」について、第2主任部会では、「調理師養成施設として、地域の食材の魅力を引き出す料理人の育成」について、それぞれ情報交換をして、成果や課題について意見交換を行う計画でした。

しかしながら、7月に、11月19・20日の大会開催を延期して2月19日に開催が決定したことを受けて、「食の人材育成」について各校の事例を情報共有し、今後の教育活動に活かしていただくこととし、次のアンケート調査を実施しました。

#### アンケート項目

- ① 将来の地域を担う人材育成を目指して、地域と取り組んでいる事例
- ② 将来の地域を担う人材育成を目指して、グローバルな視点で取り組んでいる事例
- ③ 調理師養成施設として、地域の食材の魅力を引き出す料理人を育成するために実践している事例

実施日程 令和2年7月～8月

調査対象校 87校 回答数 60校

その後、10月に現地開催の中止、誌上開催が決定しました。アンケート調査の結果を以下の項目にまとめましたので、研究協議に代えて、必要に応じて情報・意見交換を行っていただき、食物科・調理科の教育の振興につなげていただければ幸いです。

#### 1 Think globally, act locally グローバルな視点で活躍できる人材の育成

- ① 将来の地域を担う人材育成を目指して、地域と取り組んでいる事例
- ② 将来の地域を担う人材育成を目指して、グローバルな視点で取り組んでいる事例

#### 2 地域の将来を担う料理人の育成

調理師養成施設として、地域の食材の魅力を引き出す料理人を育成するために実践している事例

# 1 Think globally, act locally グローバルな視点で活躍できる人材育成

## ① 将来の地域を担う人材育成を目指して、地域と取り組んでいる事例

### 北海道文教大学明清高等学校

目的や きっかけ	学校周辺地域を知ること、地域の住民や施設などとの接点を持つことで社会とのつながりを意識させる。加えて、食の宝庫である北海道を知り、将来の地域・北海道を担う資質を養う。
内容	地域：校内行事である料理展での審査員としての地域住民の参加、敬老の日の高齢者施設訪問（手作りおはぎ・稲荷ずし、カード）、町内会会議でのお弁当提供（新年度初回会議）、地域の夏祭りでのクッキー販売、地域の子育てサロンへの手作りおやつ提供など 北海道：道産食材を使ったコンテストへの参加、生徒間交流など
成果	生徒達は対象を意識した調理ができるようになり、技術習得の意欲が高まる。北海道産の食材を知り、調理することで道産食材への愛着と共に道民としての誇りを持てるようになり、郷土愛が生まれる。他校の生徒と交流し、意見交換することでライバル意識が生じると共に、同志として共感することもあり学習意欲が高まる。
課題と 展望	次年度は札幌市より恵庭市に移転するため、地域との関わりを構築する必要がある。より地域に密着した活動を行いたい。

### 北海道三笠高等学校

目的や きっかけ	本校は全道各地から生徒が集まっているため、「地域」を三笠というまちに限定せず、「北海道」という規模で考えることもできると感じている。三笠市をはじめ北海道の将来を担う食のスペシャリストを育てるため、「地域」を知る、見る、体験する機会を増やしている。
内容	地域住民向けの料理教室の開催、食のイベントへの参加。 地域の生産者を訪問、農業体験 地域の課題解決のための探究学習、地域の観光資源を探すフィールドワーク（日本ジオパーク）
成果	地域の方々との交流（異世代間）によって、コミュニケーション能力の向上が見られる。地域の現状を知り、地域に貢献する意欲を高め、積極的にアクションを起こすことによって、北海道や三笠市への愛着を醸成できている。
課題と 展望	地域との連携について、充実した内容を維持していくために、教員の時間の多くを割く必要がある。生徒のみで自由に活動ができるほど、交通の便もよくないため、引率が必ず必要となる。ただ、実施することで得る、生徒への良い影響は大きいため、今後もできる限り継続していきたい。

### 函館大妻高等学校

目的や きっかけ	地域住民との交流を通じて、他人に食べていただく喜びと難しさ、厳しさを学ぶ。 食べる大切さを他人に伝えることができる人材の育成。
内容	地元の農協と連携して、新米収穫期の販売促進の一環で2年生による創作弁当販売。 高齢者施設や保育園施設と連携して、高齢者や園児を学校に招待して食事会を実施している。
成果	調理技術のみならず、生徒の意識向上に大変役立っている。 チームで協力しなければならないことを学ぶので職業観の育成にもつながっている。
課題と 展望	授業での試作だけでは完成度が上がらないため、放課後の指導が必須となり、個人の意識の差が露呈される。全員が同じ気持ちで調理に向き合うまでに時間がかかることがある。

### 青森県立百石高等学校

目的や きっかけ	・地域に貢献できることと、生徒が活躍できる場として、毎年、町の成人式でおもてなし料理を作り、提供している。
内容	・町の成人式（1月の休日実施）で、3年生全員が、新成人や来賓など400名分の料理を作り、振る舞っている。

成果	・調理技術やおもてなしの心が身に付くとともに、地域に貢献できた喜びや達成感を味わうことができる。
課題と展望	・3年間の集大成として実施しており、生徒が成長できる活動の場である。また、地域からも期待されており、今後も継続していきたい。

### 盛岡スコーレ高等学校

目的やきっかけ	地域の食材を知り、地域住民との交流を持つことにより、将来の地域を担う資質を養う。
内容	地域における料理教室のサポート イベントへの参加、イベントのサポート
成果	人と接するためのコミュニケーション能力の向上を目指す。
課題と展望	生徒により個人差はあるが、多くの人と関わることでコミュニケーション能力の向上や地域の様子を知るよい機会となっているため、今後も継続していきたい。

### 岩手県立大船渡東高等学校

目的やきっかけ	郷土料理や地域の食材を知り、理解を深めることにより、将来の地域の食文化を担う人材育成の機会とする。
内容	「食の匠による郷土料理講習会」「そば打ち講習会」
成果	講師の熟練した技術が一朝一夕に身に付いたものではないことを実感することができた。さらに、農産物の生産から加工に至るまで一貫して行っていることを知り、食文化を伝承する者としての心構えの一端を学ぶことができたようである。郷土料理講習会をきっかけに地域食材や郷土料理に関心を持ち、3年次の「課題研究」で意欲的に郷土料理の研究を行う生徒もおり、成果としてあげられる。
課題と展望	地域の食材にどのようなものがあるか、どのような郷土料理があるかを知らない生徒が多くなってきている。そのような生徒達に地域食材や郷土料理に関心をもたせる意味でも、今後も継続していきたいと考える。

### 岩手県立宮古水産高等学校

目的やきっかけ	調理や栄養など日頃の学習してきたことをもとに、地域の方と交流を持つことで食に関するプロフェッショナルとして地域社会の発展に寄与することができる人材を育成する。
内容	幼児対象の料理教室、製パン講習会、寿司講習会
成果	地域の食材と食文化について理解するとともに、幼児期からの食育の重要性を認識する絶好の機会となっている。
課題と展望	食物アレルギーを持つ幼児が年々増加傾向になっていることから、アレルギー対応食の考案と代替食材を使用した献立の作成が今後の課題となっている。

### 山形学院高等学校

目的やきっかけ	本校調理科および学校全体のPR。 企業とのつながりを作り、就職活動に活かす。
内容	地元の企業（ホテル、旅館、集団給食施設等）にインターンシップを依頼。 地元のイベントや料理コンテストへの積極的な参加・応募。 地元の園児や小中学生、地域の方々を招いての調理交流会（料理教室など）を実施。
成果	地元の企業の方々とのつながりが強くなり、就職活動時期以外でも求人のお話を頂いたり、進路研修における講話や模擬面接の指導官を引き受けて頂いたりといった機会が増えた。 本校の調理科生の取り組みを多くの方に知っていただき、学校のイメージアップにつながった。
課題と展望	卒業生がお世話になっている企業が中心となってしまう、新規開拓が難しい。 学校休業日（土日祝日や長期休業）を利用して、地域の方に向けたレストラン開店等が難しい。 （費用、教員の勤務時間、部活動との重複などさまざまな面から）

### 酒田南高等学校

目的や きっかけ	地域の方に本校食育調理コースの活動を知っていただくとともに、地域の方の声を直接聞くことで、いろいろなことを学習するきっかけとなる。また、毎回来校していただくことで生徒たちの励みとなっている。
内容	季節の旬の食材を使ったお惣菜やお菓子を作り、地域の方へご案内し、販売・提供するイベントを実施している。(春・秋・冬)
成果	地域の方々とのふれあいの中で、お客様への接客の仕方やおいしかったなど様々なご意見をいただくことで生徒たちの励みとなっている。 多くの様々な食品を作る際、学年を越えて協力をして作業をすることで生徒間のよい関係が生まれる。
課題と 展望	これからも継続して行事を行い、地域の方々に本校のことをもっと知っていただけるように頑張っていきたい。また、さまざまな在来作物も取り入れながら、オリジナル料理も作って提供していきたい。

### 山形県立山辺高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の食材や食文化を知る</li> <li>・食や健康に関する学習の発展・深化</li> <li>・地域の方々との触れ合い・交流により、思いやりの心を育む</li> <li>・地域活性化の一役を担う</li> </ul>
内容	単身高齢者への弁当作り、高齢者料理教室、子ども料理教室、小・中学校への出前講座、イベントへの参加
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学習の成果を校外で発表する機会にもなり、生徒の自信につながり、自己成長を図ることができる。</li> <li>・積極的な学習活動となり、専門的学習に広がりや深まりが出る。</li> <li>・地域の食材についての理解を深めるとともに、食品開発力や企画力を高めることができる。</li> <li>・幅広い年代とのコミュニケーション力や社会性を育成することができる。</li> <li>・地域の方々に関わることによって地域の高齢者や福祉についての理解を深め、地域貢献しようとする意識の高揚が見られる。</li> </ul>
課題と 展望	地域の方々に喜ばれ、生徒にとっても様々な成果があるので、今後も地域と連携して取り組んでいきたい。

### 学校法人東稜学園福島東稜高等学校

目的や きっかけ	地域社会で本校や食物文化科の教育活動を理解して頂くことは、地域のさまざまな分野の方々からの協力を得ることにつながる。将来的には地域に求められる人材を地域で育成していく環境を整えることにつなげられればと考える。
内容	地域における食育教室の開催、各種イベントへの参加、地域広報誌への記事の提供、地域団体と連携した商品開発などを実施している。
成果	中学生対象の食育教室では、日頃の学習の成果を実践し、相手に伝えることの難しさを体験を通して学ぶ事ができた。各種イベントへ参加するにあたり、実施に向けた取り組みを通して成長が見られた。地域の特性について再確認する機会を持つことで、社会の一員としての役割についても認識することができた。
課題と 展望	他者との交流を深める中で、自然とコミュニケーション能力を身に付けることができた。年々地域からの要望が増加している中で、多くの情報の中から何を選択し、発信していくかを精選していかないと、関われる教員数が少ないため、担当する教員の負担増になってきている。

### 宇都宮短期大学附属高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の大切さを学び、優れた県産食材を知ってもらう。</li> <li>・地元の方や企業と交流を持ち、地域に貢献するため。</li> </ul>
内容	・新メニューの共同開発など

成果	・生徒が学習成果を発表できる、とても貴重な機会になっており、大変意欲的に取り組んでいる。
課題と展望	・会話が苦手な生徒でも、様々な場に行くことで会話にも慣れ、コミュニケーション能力が自然とレベルアップできる。

### 栃木県立矢板高等学校

目的やきっかけ	本校は5学科(農業・機械・電子・調理・福祉)からなる総合選択制専門高校であり、地域に根づいた地域で活躍できる人材育成を目指し活動に取り組んでいる。また、地域の現状を学び、地域住民との交流を通じて地域活性化にも協力したいと考えている。
内容	商工会との連携、地域イベント(軽トラ市)への参加、市内小学校学童クラブでのクッキングボランティア市主催の健康増進教室でのボランティア、中学校への出前授業、中学校、シニアクラブ等と協力しスマイル災害センターの実施
成果	生徒が企画運営に参加することで地域の課題について考える機会となっている。また、様々な世代や立場の人と触れ合うことでコミュニケーション能力の向上や礼儀、マナーを身につけることにもつながっている
課題と展望	多角的な視点を得る良い機会となっているが、活動が多くなるにしたがって生徒、職員の負担も重くなっており活動方法の再考が必要である。

### 栃木県立那須拓陽高等学校

目的やきっかけ	本校農場で管理している有形文化財「大山別邸」を地域の方々に公開し、自分たちの考えた弁当やお菓子でおもてなしができたら・・・と応募した学生アイデアコンテストがきっかけでの「FC カフェ」(食物文化科:Food Culture)が誕生した。
内容	本校農業科が地域に公開する「梅狩り」「農産物即売会」の実施日に合わせ、「大山別邸」を会場に、食物文化科生徒による「大山 FC カフェ」を開催している。食物文化科生徒全員で会場の清掃を行い、家庭クラブ役員を中心として毎回趣向を凝らした会場装飾・運営を行う。食物文化科生徒が研究を引き継いできた弁当・焼き菓子と地域製造の紅茶・コーヒーでおもてなしし、地域の方々と交流をしている。
成果	年2回の開催が定着し、地域の方々に認知され楽しみにしてくださっている方もいる。協力店舗と共同開発した地産地消弁当「FC 弁当」・焼き菓子「りんく」「とまりん」の発表の場でもあり、携わる生徒の研究開発への意欲も高まる。普段の授業とは違いお金を頂く店舗運営のため、生徒は緊張しながらも正確で心地よいおもてなしを心掛けている。
課題と展望	本年は、新型コロナウイルス感染症の蔓延により多くの方々に来場して頂いていたカフェの開催が難しくなっている。生徒と地域の方々との交流が途切れることの無いよう、開催方法や情報の発信について改めて考えていきたい。

### 桐生第一高校

目的やきっかけ	地域貢献事業の一環として
内容	外部イベント等への参加(今年度はコロナウイルス感染防止のため参加中止)
成果	地域の方々に桐生第一高校を知っていただく良い機会になった
課題と展望	今までと同様に参加できる物には生徒の負担にならない程度に参加をしていく。

### 埼玉県立越谷総合技術高等学校

目的やきっかけ	①以前、喫茶店のランチメニューの一部を本校の生徒が調理して提供する機会があった。その時の方からお声がけいただき、説明会から参加することとなった。 ②食育を研究するうちに、実際に外部で講演をすることとなった。
内容	①「越谷技博」という名称で、11月～12月の期間に越谷市の様々な技術を持った様々な方がワークショップを行うイベント。パンフレットやアプリで、ワークショップ全てを周知する。本校は越谷ねぎを使ったポタージュ作りのワークショップと味噌づくりのワークショップを開催予定。 ②小学校や地域の科学体験施設などで、食育についての授業、講演、実験を行った。

成果	①まだ実施されていないので成果は出ていないが、事前のエンカレッジセミナーに参加をし、様々な方のお話を伺い意見を出し合うことは、生徒の自主性を育て、視野を広げるよい機会になった。 ②どのようにしたらわかりやすいか、親しみやすいかなどを考え、成長につながったと考える。また、高校の中だけでなく地域に出ることで、自分を客観的に見ることができ、自分のできることやすべきことを考える機会となった。
課題と展望	①今年が1回目なので、次年度以降も参加をしていきたい。今回は食物調理科のみであるが、本校は総合技術高校なので、他学科も参加をすることによって、学校名の周知と中学生の募集につながるのではと考えている。 ②小学校から好評をいただいているが、コロナの影響で実施できていないのが現状である。すぐに収束するものでもないと考えられるので、この状況に応じた食育活動の方法を模索していきたい。

### 花咲徳栄高等学校

目的やきっかけ	地元加須市出身のカレー総合研究所 井上岳久氏の開発全体のフレームワークをプロデュースしてもらい、花咲徳栄高等学校 食育実践科と加須市が共同開発を行い「アスメシカレー」が誕生した。 7月には地元限定販売し9月上旬には全国販売の予定。
内容	加須産いちじくと花咲徳栄高等学校 食育実践科の「アスメシ」のコラボ ※「アスメシ」とはアスリートメシの略称で食育実践科の生徒が考案するオリジナル食育メニューの一つ。運動部員のために考案された高タンパク・低脂肪の食事
成果	7月に加須市内地域限定販売で、9月上旬には全国販売の予定。 本校内だけの食育指導のメニューが、地元を始め全国へと話題が広がり、本校の食育に対する取り組み姿勢等がアピールできた。
課題と展望	販売価格は500円と高めであるが、話題性があり一時は品切れ中。 カレーとは別の商品で本校食育メニューとコラボできればいいと思われる。

### 千葉県立佐倉東高等学校

目的やきっかけ	地域の産業祭などに参加し、地域の方々と交流することで、地域の中で育ててもらい、地域に貢献する資質を養っている。
内容	佐倉市が開催している産業祭に本校の服飾デザイン科とともにブースを設定してもらい、調理国際科は焼き菓子の販売を行っている。
成果	地域住民の幅広い年齢層に「美味しい」と思っていたくためには、どのような焼き菓子が良いのか考えることを通じて、提供する喜びを得て、また、向上心を持つことのきっかけとなっている。
課題と展望	地域に本校、本学科を知ってもらい良い機会であると共に、生徒が自発的に活動することができるきっかけとなるので、今後も参加していきたい。

### 千葉県立安房拓心高等学校

目的やきっかけ	地域の農、食等の理解を深め、将来の地域を担うための知識を深める。
内容	地域における学校給食献立作成、地域イベントへの参加、地域小学生との料理教室の開催。
成果	学校外の方々と接することにより、コミュニケーション能力を含めた社会で必要とされる言動を学ぶ事が出来る。また、人に教える体験を通し、自己の知識、技術の向上へとつながる。
課題と展望	コロナの影響で、どこまで実施できるか不安がある。そのため、予定をたてて行動するのが時間的に厳しい。しかし、今後も実施する方向で進んでいきたい。

### 駒場学園高等学校

目的やきっかけ	地産地消の意味を知り、実際に農業体験や地域の飲食店と連携することで一次産業から三次産業までの流れを知る。
内容	農業体験（田植え・稲刈り）、シェア農園での野菜作り、地域の飲食店との商品開発

成果	農業の大変さを知ること、食材に対する思い入れが向上し、実習時の作業に反映されている。食材一つ一つの特性を深く踏み込んで、考えメニューに活かすことができた。
課題と展望	1～3年までの合同での田植え・稲刈りによって上下関係の構築や後輩への指導力が芽生えた。また、外部飲食店の方々との交流のなかで、物事を決める「判断力」、「決断力」そして、チームでの「コミュニケーション力」の向上につながった。

### 新潟県立新潟中央高等学校

目的やきっかけ	地域を知り、地域の食材を知る。地域の住民との交流を持つことにより、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>外部講師を招き、地域の特産である「笹団子」の講義・実習を行い、地域の食文化と特産品を知る。</li> <li>課題研究や家庭クラブ活動の研究で、地域の食材を使った研究を行い、地域の味噌蔵等の施設見学をとおして、地域の現状と地域の食材を知る。</li> <li>校内で生徒が作った焼き菓子を文化祭で販売し、地域の方との交流を図る。</li> <li>商品開発したものを、全国産業教育フェアで販売した。</li> <li>商品開発したものを、新潟市内産地直売所で販売した。</li> <li>課題研究や家庭クラブ研究で、地域の子供食堂やフードバンクでのボランティア活動を行う。</li> <li>地域のスーパーマーケット主催のお弁当を考案する、コンテストで優勝し、応募作品が商品としてスーパーマーケットで販売された。</li> </ul>
成果	生徒は自分たちの作った物を地域の方などに食べて頂くことにより自己の知識や技術の向上、達成感を感じることができた。また、意欲的に授業や実習に取り組む姿勢の育成に繋がっている。
課題と展望	授業時間の中だけでは、なかなか地域の住民との交流を持つことができない。放課後や文化祭などのイベントを上手に利用して行うことが必要である。地域の方との関わりを持つことは、コミュニケーション能力が身につく、地域の現状を知ることができるので、今後も継続していきたい。

### 高岡龍谷高等学校

目的やきっかけ	生徒に、より多くの調理に関する体験学習の機会を与える。 生徒の進路選択の一助とする。
内容	「総合調理実習」の各種専門料理（すし・和菓子・洋菓子・イタリア料理 等）の外部講師による実習 県内の調理現場におけるインターンシップ（7日間）の実施 イベントへの参加
成果	興味を持って授業や行事やイベントに参加する姿勢が見られ、調理関係の進路にも結び付いている。
課題と展望	イベントへの参加については、内容にもよるが、全員参加のものもあれば、希望者のみで参加する場合もある。コロナウイルスの影響で、昨年度末からイベントも少なくなり、参加していないが、外部での活動は、生徒たちの成長と進路意識を高める良い機会となるため、継続して行っていくたい。

### 鵬学園高等学校

目的やきっかけ	学校周辺の園児・食育改善委員・おこぜの会（地域の伝統料理継承団体）などの方々との交流を持つことにより、幅広い知識だけでなく、各世代に合わせた接し方などを学ぶ。 また、地元出身のシェフや県外から石川の食材にほれ込み出店したシェフなどを講師として招いて、地元食材を用いた授業などを定期的に開催している。 河豚生産者の方からの依頼で、若者が手軽に食べられる河豚の食べ方を提案してほしいと依頼があり取り組んだ。
内容	料理教室（教える側・教わる側）・お菓子作りを通しての交流

成果	<p>普段は教わる側であるが、教える側の立場になることで、話し方や接し方、教えるポイントなどを試行錯誤しながらより良い形を見つけることができる。</p> <p>郷土料理に関しては、地域の食材を知る・作る・食べる・次に伝えることにより、調理師としての職責の一つであると認識できる。</p> <p>若手料理人が独自の料理方法で教えてくれることもあり、とても世刺激を受ける。</p>
課題と展望	<p>近年は県外からの生徒も多く、石川の郷土料理だけでなく、生徒の出身地域の郷土料理についても取り組んでいきたい。</p> <p>また、幅広い年齢層との関りは、生徒のコミュニケーション力を高める良い機会でもあり、機会があれば積極的に取り組んでいきたい。</p>

### 福井県立美方高等学校

目的やきっかけ	<p>地域のことや地域の食材について知る、また、地域の方との交流を通して地域の良さに気づき、将来の地域を支える人材をそだてる。</p>
内容	<p>1年生で地域の食材について知るため、農家を訪問したり、工場見学をしたりしている。3年生では地域の食材を使った新商品の開発に取り組み、地域のイベントで販売を行う。また、イベントで梅シロップ作り教室のスタッフを務めている。</p>
成果	<p>地域の食材を使った新商品の開発を行うことで、地域に貢献できるということと、人に食べてもらえる機会があることで、生徒のモチベーションが高まり意欲的に取り組んでいる。</p>
課題と展望	<p>地域の方からも毎年楽しみにしていただき、生徒たちにとっても得られるものが多いため、今後も継続していきたい。</p>

### 学校法人外語学園松本第一高等学校

目的やきっかけ	<p>卒業記念作品展の参考ために実施。</p>
内容	<p>地域の調理師会主催のコンクールへの参加 長野県調理師会主催のコンクールの見学</p>
成果	<p>地元料理人の高い技術力と料理への思いを知ることができた。</p>
課題と展望	<p>都心への憧れが強く、地元への就職はそれほど多くないが、Uターンする卒業生も少しずつ見られるようになってきている。</p>

### 藤ノ花女子高等学校

目的やきっかけ	<p>地元の企業と協力して新たな商品開発にあたる</p>
内容	<p>H29年度：永井海苔株式会社 海苔の新商品アイデアを提案 H30年度：永井海苔株式会社 海苔の新商品アイデアを提案 有楽製菓株式会社 ブラックサンダーの新商品アイデアを提案 R元年度：永井海苔株式会社 海苔の新商品アイデアを提案 株式会社丸八製菓 団子の新商品アイデアを提案</p>
成果	<p>昨年度、本校生徒（3年生）の考えた団子「発掘！恐竜の卵〜クリームあん入りモチ〜」が商品化され、豊橋総合動植物公園（のんほいパーク）で販売が開始された。</p>
課題と展望	<p>生徒自身が食べてみたい商品と、実際に販売して「売れる」商品は必ずしも一致しないため、なかなか商品化までたどり着くことが難しい。今後は、自身の住む地域のどこで誰をターゲットにどのように売りたいのかなどを考えさせながら、新しいアイデアを提案させ商品化につなげていきたい。</p>

### 愛知県立岩津高等学校

目的やきっかけ	<p>地域との交流と共に、調理国際科への理解を得るため。また、学んだ知識・技術を教えることを通して確実に身につけるため。</p>
内容	<p>小学生料理教室、商品開発、外部へのランチの提供</p>

成果	生徒は、小学生に指導するために、自分の技術の向上をはかっている。また、他人とコミュニケーションをとることの大変さを理解し、積極性がみられるようになる。
課題と展望	特に地域のひととの交流は、本校を理解していただくためにも重要と考えているので、小学生だけではなく、幅広い年代の方を対象とした企画を考えていきたい。生徒のコミュニケーション能力を育てる一助になるはずである。

### 岐阜県立大垣桜高等学校

目的やきっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の食産業界と連携を図り「食」の研究・提案をする。</li> <li>・料理長よりコンセプトやレストランの状況を聞き、地域の作産業界の実態の理解と経営戦略やマーケティングについて学ぶ。</li> <li>・コンクール形式を行うことで生徒の創造力、表現力、プレゼンテーション力を高める。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の企業（高速道路レストラン）と連帯を取り、メニュー開発を行う。</li> <li>・学科内でコンクール形式で行う。1次審査：書類選考 2次審査：調理、プレゼンテーション</li> <li>・料理長によるコンクール内容の説明を通して、外食産業の経営戦略とマーケティングを理解する。</li> </ul>
成果	・自分の考えた料理が商品化されることから、生徒は前向きに取り組んでいる。料理長よりコンクールのコンセプトやレストランのお客様の様子等を聞くことにより、ニーズに答えた料理の提案ができ、外部評価を受ける機会となる。料理が選ばれた生徒は自信が持てるようになり、さらに料理技術を上げようと、練習するようになった。
課題と展望	・1年生でも取り組みやすく、やりがいに繋がる機会として、今後も続けていきたい。地域の企業の理解が必要となる。

### 三重県立相可高等学校

目的やきっかけ	地域を知る、地域の食材を知る、地域の住民との交流を持つことにより、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	地域における料理教室、製菓教室の開催 イベントへの参加 地域の特産物を使った商品開発
成果	生徒たちは人に教えるために知識や技術の向上を目指す。その意欲が授業における実習などにも連鎖している。地域を知る一助となり、商品開発などにも生かされている。
課題と展望	生徒の個人差があるが、年齢を問わず、多くの人と関わりを持つことで、コミュニケーション力が身に付き、また地域の現状などを知る良い機会となっているため、今後も継続して行っていきたい。

### 綾羽高等学校

目的やきっかけ	地域からの理解や応援していただける生徒を育成する。 技術を向上することはもちろんのこと、食を通じて出会う人々との関わりや、人のために行動することで地域から必要とされ、真の幸せな生徒を育てること。
内容	企業×高校生での合同レストラン開催 農業高校などとの合同実習の実施を行うことで、互いの学び合いをする。
成果	地域の方々に試食いただくことから、外部の評価を得ることができた。 プロ意識を持つきっかけともなり、技術向上にもつながった。 高校生同士の交流から、互いの学び合いをし、生産・流通についても知ることができた。
課題と展望	地域の方々とつながることで、生徒の意識の変化、まわりからの理解・支援に影響した。 また、要望などもあり、今後は企業との商品化などにもつなげていきたい。

### 福知山淑徳高等学校

目的やきっかけ	地域に密着することで地元の食材を知り、地域の方々と交流を持つことで視野を広げる
内容	地域における料理・製菓教室の開催、イベントや祭り、各種コンテストへの参加
成果	地元の食材を使用することで地域を知り、生産者の方々と交流する中で作り手の思いも知ることが出来、商品開発などにも生かされている。

課題と展望	生徒の個人差はあるが、多くの人と関わりを持つことでコミュニケーション能力が身に付き、ラジオ出演や新聞に取り上げていただくなどのお陰でモチベーションも保て、今後も継続していきたい。
-------	---

### 兵庫県立淡路高等学校

目的やきっかけ	地域の子ども会から依頼され、小学生を対象とした子どもの料理教室を年2回企画し、開催している。
内容	校内で「地産地消」を目指した料理教室を行っている。 (今年度は、新型コロナウイルス感染症予防の観点から開催できず)
成果	地元の食材を使ったメニュー開発から行い、おいしい食材をさらにおいしく調理し、子どもたちと一緒に食べることで、会話がはずみ、食を通してコミュニケーションする力がついた。
課題と展望	現在は、希望者のみ参加しているが、全員が地域で活躍でき、「食育」の視点から調理師の役割が担える人材育成に努めたい。

### 奈良県立磯城野高等学校

目的やきっかけ	地域との交流を持つことにより、本校の学習や活動内容を知っていただき、生徒の活動の場を広げる、また地域に貢献できる人材育成につなげる。
内容	学校公開行事による商品販売（学校や地域の食材を利用）、レシピ提供や道の駅イベントへの参加、地域の郷土料理マイスターによる授業など。
成果	学習したことを生かし、学校の魅力を発信することができた。生徒自身が様々なことに挑戦することで考える力や創造する力に結びつけることができた。また、多くの人と接することでコミュニケーション力が身に付いた。
課題と展望	様々な経験や目標の達成は生徒の自信や自己肯定感につながる。また、地域活性の取り組みを通して、地域の一員としての自覚を身につけることができる。今後も継続していきたい。

### 海南省立海南下津高等学校

目的やきっかけ	学校開校4年目より、休業中の補充中授業の一環でもあり、地元や保護者の方々に日頃の成果を披露できる機会として地域の祭りやイベントに参加している。
内容	地域の行事などへボランティアとしての参加や、休業日中の補充授業として総合調理を行い、授業中に作った、郷土の食材を使った弁当の販売を行っている。
成果	長年続けてきた行事への参加なので、定着し、楽しみにしてくださっている地域の方や、学校の文化祭以外でも保護者の方々に日頃の実習の成果を見ていただける良い機会になっていることと、校内以外で販売をするに当たり、接客についてなど、指導を行うよい機会となっている。
課題と展望	今年度のようにイベント自体がなくなってしまうと、実際の接客について行う機会が少なくなってしまう。校内販売に向けても行っているが、どうしても身内になってしまうと授業が活かし切れていないように思う。 来年度以降も販売の機会を増やしていきたい。

### 鳥取県立米子南高等学校

目的やきっかけ	インターンシップについては、本校が調理師養成施設として開設されてから毎年2年時に調理現場から実践的に学ぶ機会を持っている。また、地域の産学との関わりについては、依頼を受けたり、関わりの中でこちらからお願いすることもある。
内容	2年時に実施している調理現場でのインターンシップや高齢者福祉施設との献立作成へのアイデア提供、地元短期大学の食品ロスに関わる研究協力など。
成果	インターンシップに関しては毎年の実施であり、現場を知り学べる数少ない良い機会となっている。地域の産学との関わりでは、科目「課題研究」で生徒の良き学びにつながっている。
課題と展望	今年は、コロナ対策としても外部と関わりが難しく、実現が可能かどうかの判断が必要となる。また、今後も外部との関わりを持ち方について、検討が必要である。

### おかやま山陽高等学校

目的や きっかけ	まとまった額の寄付をいただいたので、地域のためになると同時に、生徒の成長に寄与する事業を計画。
内容	学校の施設を貸与して①カフェの委託運営、②ラーメン店の委託運営。①は本校調理科 OB のフランス料理店オーナーに本校調理科製菓科の生徒をアルバイトとして雇用することを条件に委託。②は本校の調理科所属教員（ラーメンマニア）の特別副業として認め、同じく本校調理科生徒のみをアルバイトとして雇用することを条件に毎月二日間営業。
成果	生徒にとっては将来の目標に向けてアルバイトをしながら実地研修ができる効果がある。また、安全なアルバイト先として保護者の安心感を担保できている。地元では地域の新しい魅力として受け入れられている。地元のグルメ紹介誌やテレビラジオなどのメディアにも取り上げられている。
課題と 展望	出来るだけ長く続けたいと考えている。

### 岡山県立津山東高等学校

目的や きっかけ	地域と食材を知ることで、将来ローカルに活躍できる人材を育てる。
内容	食のイベントへの参加、出張料理の開催
成果	多くの地域での食のイベントに参加し、地域で期待されていることを実感し、技術の習得により意欲的になっている。積極的になり、コミュニケーション能力の向上につながっている。企画・実践する能力が身につくにつがある。
課題と 展望	学年を問わず、3学年で引き継ぐことのできるように協力してイベントに参加している。今後も継続していきたい。

### 広島県立総合技術高等学校

目的や きっかけ	地域の小学校等と連携し、交流を持つことにより、地域の魅力を発見し、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	本校における地域の小学生とその保護者を対象とした食育教室。 小学生が栽培しているお茶を使い、小学生と協力して商品開発。本校のイベントでの販売を協力して行う。
成果	世代を超えたコミュニケーション能力が育成され、進路に活かされている。課題を発見し、解決する学習ができている。主体的対話的で深い学びの実践ができている。
課題と 展望	今後も継続して行っていきたい。

### 進徳女子高等学校

目的や きっかけ	地域の食関連企業や地域の食材とその特徴を知る。 地域の方との交流を通して、地域の一員であることを自覚する。 地域に対する本校の知名度を高める。
内容	食関連企業とコラボした活動（スーパーで販売される惣菜のレシピ開発、南区スイーツ、牛乳パック掲載の牛乳を用いたレシピの開発など）、コラボ商品の販売（店頭での試食販売、イベントなど）の援助とイベントなどのボランティア活動など
成果	生徒は、様々な地域活動を通して、地域の食（食材、料理、またそれに関わる人々）に関心を持つことができている。また、地域の方（子どもたちから高齢者までとの交流を通して）との交流を通して、コミュニケーションの力を学習できている。
課題と 展望	ボランティア活動は希望者であり、活動に対する意欲に個人差がある。 学校行事や日々の学習（定期テストなど）との調整が難しいこともあるが、生徒が見聞を広めるために有効であり、継続していきたい。

### 宇部フロンティア大学付属香川高等学校

目的や きっかけ	お世話になっている地域の方がたとの交流をもつことで、地元根付いた活動をおこなう。 地域イベントに参加することにより、本校の教育内容を知ってもらう。
-------------	--

内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の老人クラブとの料理講習会</li> <li>・地域イベントへの参加</li> <li>・幼稚園クリスマス会でのプレゼントづくり</li> </ul>
成果	様々な年齢層のかたと触れ合うことにより、相手を思いやる心や知識・技術の向上にもつながる。またそれに向けた準備・計画の大切さを学んだり、与えられた仕事に対する責任感などをもつ。
課題と展望	多くの方と触れ合うことにより、コミュニケーションの大切さや美しい言葉遣い、またアクシデントに対応できる能力を身に着けることができる。今後も幅を広げて活動していきたい。

### 徳島県立小松島西高等学校

目的やきっかけ	小松島市で行われる地域のイベントに参加。 小松島市と連携して「食の6次産業化人材育成セミナー」を実施。 地元の大学と連携して、「食物科の生徒のための起業セミナー」を実施。
内容	各種イベントで焼き菓子・パンの販売。 「食の6次産業化人材育成セミナー」では、嚥下食についても学び、商品開発に役立てた。 起業セミナーでは、調理師としての可能性を知る機会となった。
成果	各種イベントでは、高校生の若い力で地域を盛り立てていることが実感できる。地域の方に大変喜ばれている。高校生にとっても、様々な年代の方と関わり、貴重な体験となっている。コミュニケーション力の向上にも役立っている。
課題と展望	これまで参加してきた地域のイベントが、予算の関係で中止となり、地域との新たな連携の形を模索中である。

### 香川県立観音寺総合高等学校

目的やきっかけ	地域の食材について学習したり、地域の行事に参加したりすることを学習の集大成の場として位置づけている。生徒たちに、地域への愛着を深め、将来を考える第一歩となってほしいと考え、取り組んでいる。
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の漁連と市と連携し、小学生とその保護者を対象にしたお魚さばき教室を開催</li> <li>・サービスエリアや道の駅へレシピ提供</li> <li>・株式会社ローソンと共同で地元食材を使ったスイーツ・パンの商品開発 中四国1400店舗で販売</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学ぶ側から教える側に立場が変わることで、責任を持って自主的に考える力を身に付けることができた。</li> <li>・学校の授業だけでは経験できない第三者からの評価を受けることは、社会の厳しさを知ると同時、生徒の向上心につながった。</li> </ul>
課題と展望	地元のイベントや企業とコラボすることは、本校や香川を知らない方々に生徒が考える香川のよさや魅力を十分発信することができた。また生徒たちは、今学んでいることに「やりがい」を感じることができ、地域への愛着を深めることができた。今後も継続していきたい。

### 坂出第一高等学校

目的やきっかけ	地元の人たちに学校での学習の活動を知ってもらいたい。 市の方から参加依頼をいただいた。
内容	地元での、楽市楽座や塩祭り、クリスマスイベントなどに積極的に参加
成果	地元の人たちとのふれあいにより、生徒たちも生き生きとしてきた。
課題と展望	授業とつなげながら、生徒たち自身の力となるようにしたい。

### 今治精華高等学校

目的やきっかけ	地域の住民と交流する機会を作り、将来の地域を担うための人材育成につなげる。
内容	食育教室、地域の食に関するボランティア活動への参加

成果	食に関する知識や技術習得に繋がっている。また、多くの人とコミュニケーションをとることで授業とは違った視点からの知識や技術を学ぶことができる。
課題と展望	様々な活動や教室を通して多くの人と関わりを持つことができる良い機会となっているため、今後も行っていく。

### 松山城南高等学校

目的やきっかけ	住んでいる地域や特産物、また人を知ることで将来の地域を担う人材育成に取り組んでいる。
内容	地域中学生徒の交流実習の実施、各業種からの料理教室の依頼をうける 季節ごとに行われる地域イベントへの参加
成果	人に教えるために努力して練習することで技術力のアップにつながる イベントを通して社会をしり、社会の楽しさ・厳しさを体験でき、将来を真剣に考えるようになった
課題と展望	イベントや料理教室などは、生徒全員が参加できるわけではないので、生徒の成長に個人差が出てくる。これからもたくさんのイベントに参加して一人でも多くの生徒を学校では学べない事を体験してもらえるようにしていきたい。

### 大牟田高等学校

目的やきっかけ	地域を知るきっかけ。 地域の方（異年齢の方）との交流。
内容	地域イベントへの参加・出店
成果	昨年度は青年会議所の皆様と地域の新しいスイーツ作りに挑戦。小学生や成人の方と同じ目標を持って1つのものを作り上げていくことができた。調理の知識や技術がいかされることで生徒自身のやる気にも繋がり、チャレンジ精神やコミュニケーション能力を身に付けることができた。
課題と展望	イベント参加は希望者である。イベントは長期計画や準備が必要で年間参加できる数は限られている。できるだけ、多くの生徒が参加できる方法を検討していきたい。

### 福岡県立久留米筑水高等学校

目的やきっかけ	近隣のコミュニティーセンターから依頼を受け、小学生との食育講座・カレー作りのボランティア活動を行っている。
内容	本校生徒による食育講座実施とカレー作りの手伝い。
成果	参加希望生徒による食育紙芝居を作成した。小学生の興味関心を引くためにはどうしたらよいかを生徒たちがアイデアを出して作り上げることができた。食育講座・カレー作りともに生徒たちの積極的な姿勢や取り組みを評価していただき、今後も継続して連携して欲しいと言っていた。
課題と展望	新型コロナウイルス感染症の影響を受けて、今後のボランティア活動が実施できるか不明である。違う形でも活動に参加できればと考えている。

### 福岡市立福岡女子高等学校

目的やきっかけ	保健所・民間企業・食肉市場や保健環境センターなどと連携して、食の安全安心に関する学習・体験を取り組む中で、食への興味関心を深め、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	食の安全安心スクールの実施 手指や食品の衛生に関するレクチャーを受け、問題点や疑問を出し合う。スーパーのバックヤード・売り場の見学を通し、衛生面での取り組み方を学ぶ。食肉市場や保健環境センターの見学を通し、日頃の食の安全性がどのように守られているかを学ぶ。学んだことを日常にどう生かしているか顧みる。
成果	1年次での取り組みだが、印象が強く、食品衛生への興味関心を高めるきっかけになっている。
課題と展望	学んだことの情報発信を如何に行うかが課題である。

### 佐賀県立牛津高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全県下から入学してくる本校生徒が、通学している小城市や牛津町のことや食材などを知り、地域と交流することで、荒廃している山や畑を甦らせ、地域活性化を目指す。</li> <li>・牛津町小学生「津の里ミュージアム」で地域ぐるみで子どもを育てていく。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全校生徒が会員である学校家庭クラブのスクールプロジェクトにおいて、荒廃している山の整備や梅などの収穫、商品開発。また、商品の開発や販売、催しものを含めたイベントを主催。</li> <li>・食の大切さや地域の特産物などを使った食育料理教室を地域の小学生に実施。</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・知識、技術だけでなく、伝えることの難しさを生徒たちは実感している。発想力やコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を身につけており、「食育」を伝承していく者として必要な資質の一つであると感じている。</li> </ul>
課題と 展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後、地域に根ざし地域に貢献する生活関連産業のスペシャリストを育成することは、生徒たちの将来の可能性を広げ、職業人としての能力を高めるものとして意義深いものであると考え、更に交流を深め、活動を継続させていきたい。</li> </ul>

### 佐賀県立鹿島高等学校

目的や きっかけ	地域とつながる高校魅力づくりプロジェクトの一環として、鹿島市の課題解決策を探る中で、食分野に焦点をあてた。
内容	鹿島市の食に関する課題解決策を探るために、鹿島市役所産業支援課の協力を得て、講演会を実施。グループ学習で研究を進め、課題や問題を深めるために意見交換やアドバイス交換を行う。定期的に行政からの助言や指導を頂き、探究活動の活性化を図る。
成果	地域特産物の「みかん」・「酒粕」を取り上げ、行政と関わることで、地域について考える機会となっている。食品調理科の特色をいかし、高校生が地域のためにできることを具体化し、研究内容だけでなく、研究の取り組みやプレゼンの方法を体得する。
課題と 展望	中間発表会等を重ね、来年2月発表

### 向陽高等学校

目的や きっかけ	イベント主催側から参加依頼があり、内容と授業進度を検討した上で参加するイベントを決定している。生徒にとってよい学びの機会となり、地元の方々に喜ばれ、学校評価もあがる効果を期待している。
内容	地域における高校生フェスティバル参加（ぜんざい無料配布） 「道の駅」や観光施設「ハウステンボス」における長崎特産菓子販売（桃カステラ）、イベント参加
成果	お客様やイベント関係者との直接的なふれあいやおもてなしにより、やりがいと達成感を得ている。さらに、シュガーロード長崎としての観光事業の一環を担い、主催側からも期待されている。
課題と 展望	イベント参加は、参加生徒が限定的になるため、より多くの生徒に参加させたい。回数を重ねて、自信をつけさせたい。

### 慶誠高等学校

目的や きっかけ	地域の方々とコミュニケーションをとる事で、地域の特性を知ったり熊本ならではの食材を知る。コラボ商品や地域食材を使ったコンクール等に応募することで、より熊本の特性を知り、食文化や調理法を研究習得することを養う。
内容	地域の方々と料理教室。地域の特産物を使った食材の講習会。または地域の特産物を使った料理コンクールへの応募。大学の後援会に熊本の特産物を使った料理や昔の料理の再現をする。
成果	慶誠高校をまず知らない人がいることで、学校を知ってもらい「食物科」や「料理研究部」の活動を披露できた。料理のテーマを提示してもらうことで、いろいろ試行錯誤しながら「料理」を作ることができるようになった。

課題と展望	個人の将来を見据えての料理形式ではないので、取り組み方にばらつきが見られた。大きな大会ではなく小さなコンクールから手始めにすることで、1年生から取り組めること地域の方とのコミュニケーションがとれている。地域の年輩のかたの現状をしる。
-------	--

### 玉名女子高等学校

目的やきっかけ	地産地消の観点からできるだけ地元の食材を活用するようにしており、他のつながりよりJAと組むことになった。
内容	JA から材料の提供を受け、地域の特産物を生かしたお土産や料理の開発を行っている。校内でコンテストを行い、良い商品や料理には賞を与えていただいた。
成果	まだ試行錯誤の段階ではあるが、今後も他学年で取り組むことになっている。生徒も意欲的に取り組んでいる。
課題と展望	土産品として日持ちや消費者のニーズに応える商品を目指すためのノウハウがまだまだ必要である。1年生から系統立てた商品開発に関する学習を行っていかねばならない。

### 東九州龍谷高等学校

目的やきっかけ	地域を知り、地域の食材を知る、地域の住民との交流を持つことにより、将来の地域を担うための資質を養う。(自分のあるべき姿を見つけ、自信を持って取り組む力を養う。)
内容	オレンジカフェ(高齢者施設)ちびっこ料理教室(小・中学校生)、地域イベント参加
成果	必要とされること、役に立っていることなど、気づき自信を持てている。地域を知る一助となっている。
課題と展望	コロナの感染から企画が難しいが、内容を検討し企画を考えている。

### 別府清部学園高等学校

目的やきっかけ	地域の方と関わり、自分たちの住んでいるところを知り、食文化の伝承を目的とする。
内容	地域の方を招いたり、地域の田植え、お祭りに積極的に参加。
成果	毎年、収穫祭に声がかかるなどし、幅広い年齢層の方と触れ合い、食文化の伝承に繋がっている。
課題と展望	関われる生徒と、苦手な生徒とがいる。今年度は新型コロナウイルスのため、実施ができていない。多くの経験を生徒にしてもらえようになりたい。

### 鹿児島県立野田女子高等学校

目的やきっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の食材や食文化について知る。</li> <li>・食文化の継承者を育てる。</li> <li>・科目「課題研究」において、地域食材をテーマにした授業を行っている。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の生産者や飲食店の方々をお招きして、生徒考案の料理やお菓子の試食会の実施。</li> <li>・イベント(食育講座や地元の催し物など)への参加。</li> </ul> <p>※上記は、新型コロナウイルス感染症流行前までの内容。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本校が立地している出水市は、鶏肉の生産が盛んであるため、鶏肉解体の授業を計画し地元生産者の方に講師を依頼している。</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外部の方々を対象に発表の場を設けることで、生徒の達成感も更に大きくなる。</li> <li>・複数科目を通しての学びが深まる。</li> <li>・日頃から地域の食に関する事柄に興味を持つようになる。</li> </ul>
課題と展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒の意欲や主体性に個人差がある。</li> <li>・外部の方々との交流から学ぶことはとても多いが、新型コロナウイルス感染症対策が課題。</li> <li>・食の継承者としての自覚を持った人材の育成につながる。</li> <li>・地域交流の貴重な機会となっている。</li> </ul>

### 沖縄県立浦添工業高校

目的や きっかけ	沖縄の食材やその料理法について学び、琉球料理の歴史やその良さを受け継いでもらいたい。
内容	・中学生対象に食育教室をもつ ・琉球料理の外部講師を招き、年に2～3回授業を行っている
成果	・琉球料理に興味をもち、専門の道に進む生徒がでた ・家庭でも琉球料理を作る生徒が増えた。
課題と 展望	琉球料理の授業を年に2～3回しか持っていない状況なのでもっと回数を多くしたい

### 沖縄県立美里工業高等学校

目的や きっかけ	地域の住民と交流を持つことにより、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	地域における料理教室 地域の方と防災食作り
成果	子供から高齢者の方々と関わる中で、コミュニケーション能力が向上している。いきいきとして取り組んでおり、実習や授業の意欲も高まっている。
課題と 展望	多くの方と関わる中で、意欲的に活動している姿がみられた。今後も継続し取り組んでいきたい。

## ② 将来の地域を担う人材育成を目指して、グローバルな視点で取り組んでいる事例

### 北海道三笠高等学校

目的やきっかけ	学校への案内パンフレット 5年前に希望した生徒がおり、その生徒が実際に留学を行ったことがきっかけ。
内容	「トビタテ留学 JAPAN」を活用した留学プログラムを参加希望の生徒に対する相談、サポート フランスへのパティスリー研修が主。
成果	一部の生徒ではあるが、海外で見たり聞いたり体験してきたことは、強い刺激として残り、将来の ビジョンをはっきりとさせることができている。
課題と展望	国際交流の機会を十分に本校では設定できていない。海外からの観光客も稀に研修施設に立ち寄ら れることもあることから、授業や課外活動において国際交流の機会を充実させていきたいとは考 えている。本校生徒の語学力はかなり弱いため、国際交流の機会充実とともに、英語教育の質も向上 させていく必要がある。

### 函館大妻高等学校

目的やきっかけ	御校出張の際、御校の取り組みを拝見し、語学力の重要性を感じたこと。
内容	英語科の教員に依頼して「コミュニケーション英語」の教科について、調理や料理に関する内容を 導入してもらうようにした。
成果	まだ出ていない。

### 岩手県立大船渡東高等学校

目的やきっかけ	国際リニアコライダー（以下「ILC」）推進モデル校になったことをきっかけに、学科の学びに 結びつけ、「外国の方向けの食について考える」というテーマで研究をおこなっている。
内容	ILCができると、外国からの研究者やその家族など多くの外国の方を受け入れることになる。そ のことを想定して、「外国の方向けの食について考える」とテーマ設定した。3年次の「課題研 究」の時間で取り組んでいる。地元食材のPRを考えたレシピの作成、外国の方でも食べられる和 食の考案、英語のレシピ作成等をおこなっている。考案したレシピを料理コンクールへも応募して いる。
成果	外国の方が対象となったことで、地元食材への関心が高まったように感じる。さらに、調理法の工 夫や味覚について、日本ならではの「うま味」に着目するなど、これまで以上に意欲的に調理に取 り組んでいる。今後、国際化がさらに進み、インバウンド受け入れなど外国の方と関わる機会が幅 広く、深くなっていくことを意識しながら取り組んでいる姿が見受けられる。
課題と展望	外国の方への料理を考案するも、試食協力をしてもらえ外国の方とのつながりができていないの が現状である。今後の学習の発展のためには、外国の方々との交流が不可欠と考える。

### 岩手県立宮古水産高等学校

目的やきっかけ	本校は水産科と家庭科の2学科を持つ専門併設校であり、実習船2隻を所有している。実習船を活 用した非常時を想定した炊き出し訓練や希望者による1泊2日の船舶調理実習を行うことで、非常 時における船の活用法とその役割、水産業に対する理解と関心を持つことを目的としている。
内容	実習船非常時想定炊き出し訓練、船舶調理実習
成果	船に関する興味関心を持つことで、卒業後の進路を船の司厨員を選択する生徒が増加している。
課題と展望	実習船による非常時炊き出し訓練は実習船2隻が揃った状態での実施となるため、実施日の調整が 容易ではない。また、気象状況による中止も多く中止時の代替授業や実習案も事前に準備しておく 必要がある。

### 酒田南高等学校

目的や きっかけ	ロシア サンクトペテルブルグ市との交流（市の協力による）をきっかけに、グローバルな感覚を養うことを目的に実施している。
内容	昨年度、本校からロシアの高校へ短期研修を行い、今年3月にはロシアの高校生を受け入れ、さまざまな体験の中の一つとして、食育調理コースの製菓実習に参加してもらい、「和菓子作り」を体験して頂いた。
成果	ロシアの高校生とふれあうことで、グローバルな感覚を体験することができた。 生徒たちは調理実習を通して自然にコミュニケーションをとることができ、とてもよい経験となった。
課題と 展望	今後もこのような機会を通して、外国人の方との交流を図り、日本文化を広めるとともに、生徒たちの語学力の育成のきっかけとしたい。また、反対に海外の食文化も様々な学びたい。

### 学校法人東稜学園福島東稜高等学校

目的や きっかけ	台湾育達高校の生徒との交流会の設定や、セネガルやナイジェリアからの留学生との学校生活を通して、グローバルな視点から物事を考えるきっかけになればと考える。
内容	2年次の修学旅行期間に、本校と同様の職業教育を受けている台湾育達高校の生徒との交流会の設定や、集団給食実習での献立作成、商品開発における食材の選定の際に、宗教や食文化の違いを理解し、これを踏まえた取り組みを実施している。また教科指導として、英語の授業では積極的にALTによる指導をお願いしている。
成果	世界の地域性による食文化の違いや、その背景について理解を深め、グローバルな視点から食をとらえる為のきっかけとなっている。
課題と 展望	語学力や学習内容についてはまだまだ不足している。知識として得たものを、具体的にどのように体現していくかが課題である

### 宇都宮短期大学附属高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グローバルに活躍する人材育成のため、調理科研修旅行（フランス、イタリア、中国、京都）を実施。</li> <li>・東京オリンピックパラリンピックで、栃木県がハンガリー選手団の事前キャンプ地に決定しました。大会が延期になりましたが、交流を続けたいと思い行いました。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランスでは、アヴィニョン伝統のプロバンス料理講習会を受講し調理実習を行っている。</li> <li>・イタリアでは、伝統のナポリ料理講習会を受講し調理実習を行っている。</li> <li>・ハンガリー大使館との「On line交流会」を実施。</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス15回、イタリア2回、中国7回、京都6回、研修旅行を実施した。</li> <li>・参加生徒は大変大きく成長し、現在も活躍している。</li> <li>・駐日大使、1等書記官と交流が持て、「栃木に行くとか郷郷を思い出す」と言っていただいた。</li> </ul>
課題と 展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中国研修旅行が9年間実施できずにいます。</li> <li>・日々成長する中国経済を学習したく、中国研修旅行の再開を期待しています。</li> <li>・オリンピックパラリンピックが終わっても、交流を続けたいと思っています。</li> </ul>

### 栃木県立矢板高等学校

目的や きっかけ	校内実習等で外部講師や卒業生の講話・実習から世界で活躍する調理師の姿を目にし、ワールドワイドに食についても学ぶ必要性があるのではないかと考えている。また、東京オリンピックを控え身近に調理の現場でもハラール食品など食の多様化が考えられる。
内容	校内実習等を活用し世界で活躍する調理師による講話、実習。また、食文化概論の授業を通じ、日本の食文化や世界の食文化について調べ学習等を用い学習する
成果	世界の食についての興味関心が高まり、調理師の仕事の幅の広さを学ぶことができた。また、日本の食文化についても質問をされることから、自国の食や食材について改めて考える機会となっている。

課題と展望	生徒によりグローバルな視点を養うためには、どのような機会を設定していくかが課題である。
-------	---

### 栃木県立那須拓陽高等学校

目的やきっかけ	地元研究のなかで、姉妹都市であるオーストリア・リンツ市の世界最古の菓子といわれる「リンツアートルテ」の存在を知り、オーストリアからの国際交流員の指導を受けるなど、その研究をしてきた。地産地消の立場からもレシピ研究を行い、商品化を目標に協力店舗との共同研究を行った。
内容	本校のある那須塩原市の姉妹都市オーストリア・リンツ市の伝統菓子「リンツアートルテ」の研究。協力店舗との共同研究による商品化。活動の中でリンツ市からの留学生と交流し、試食の場を設定しご意見を頂いた。地産地消の立場から地元特産の食材の利用も研究し、バリエーションを広げている。
成果	店舗での商品化後、リンツ市へのお土産として贈呈の際には生徒が英語でのメッセージカードを作成し、交流を図った。リンツ市からの留学生と交流の場を持って、研究発表や意見の交換もできた。また、市の国際交流式典への参加や市主催の行事での発表など活動が広がっている。
課題と展望	リンツアートルテでは、現在ご協力頂いている店舗から更に増やしていきたいと計画している。新型コロナウイルス感染症の蔓延により、多くの課題が考えられる。交流や研究協力の方法を見直しながら、取り組みを進めていきたい。

### 桐生第一高校

目的やきっかけ	調理科の発展と教員個々の技術の向上のため 数年に1度台湾からの修学旅行生を受け入れ生徒とコミュニケーションを図っている。
内容	教員による先進校視察及び実技向上のための教員対象の研修に参加 修学旅行生受け入れは、昼食を一緒に食べている
成果	教員研修については着実に技術が身につき成果が出ている。
課題と展望	教員研修は積極的に参加し、教員の技術向上を心掛け、授業で還元したい。

### 千葉県立佐倉東高等学校

目的やきっかけ	台湾からの修学旅行生との体験交流活動
内容	台湾からの修学旅行生が来校し、本校生徒と交流する。調理科では授業見学と生徒と焼き菓子を作る活動を行った。昼食は調理科の給食実習の練習を兼ねた給食を提供した。
成果	片言の英語で生徒は交流をしていた。食を通じてコミュニケーションすることは、教員が想像していたより生徒にとって取り組みやすいことのようにであった。
課題と展望	台湾からの修学旅行生の来校が年度当初なので、準備の都合もあり、時期に関してリクエストしている。

### 駒場学園高等学校

目的やきっかけ	普通科が実施しているアメリカのシアトルの高校生とのホームステイ交流の際、食物調理科の生徒も本校実習場において食を通じた交流を実施している。
内容	シアトルの高校生 15 名ほどを受け入れ、2 日間、日本の食文化（茶道）や実習を通して、相互の食文化の相違を知る。
成果	お互いに高校生同士であるため、初めは戸惑っていたが、身振り手振り、英語学習で習得した単語などで意思疎通を図れていた。基本的な英語のフレーズは準備段階で学習していたため、どの生徒も積極的にコミュニケーションが取れていた。
課題と展望	まずは、語学力の向上と、自分たちが日本や地域の食文化、歴史をしっかりと学ぶ必要性を感じる。その場限りではなく継続的に行えるカリキュラムの構築が必要。

### 高岡龍谷高等学校

目的やきっかけ	生徒の進路意識を高め、進路を考える上での参考にするため、毎年進路講座を実施している。
内容	進路講座で、さまざまな料理分野で活躍している卒業生の話を聴き、進路の参考とする。海外の料理店で調理経験のある卒業生を招き、話を聴くこともある。
成果	卒業生の海外生活の経験について、経緯から喜びや苦労話や失敗談を聴くことにより、特に海外で働きたいと思っている生徒にとっては、よい刺激となる。
課題と展望	国内・海外問わず、調理の世界でますます活躍する生徒が増えることに期待する。

### 鵬学園高等学校

目的やきっかけ	七尾市の街づくりセンターの方からの依頼で、インドネシアからの留学生によるハラール料理の講習会 交換留学生との料理教室。
内容	七尾市の伝統菓子の実習を実施。
成果	言葉の壁や文化の違いなどを体験することで、コミュニケーションの大切さや、日本の文化を改めて感じる事ができた。
課題と展望	和食の良さを知ってもらう機会が少ないので、いろんな機関と連携をとりながら交流の場を持ちたい。 海外の食材についても近年は手に入れやすくなっているので、いろんな国の料理にも取り組んでいきたい。

### 学校法人外語学園松本第一高等学校

目的やきっかけ	台湾明道中学校との交流をきっかけにグローバルな視点を持つことを目的に実施予定
内容	毎年、台湾明道中学校の生徒と交流事業として、実習を実施している。 来年度より、修学旅行の行き先を台湾に変更し学校交流を開始する。
成果	これから実施。
課題と展望	食文化だけでなく、他国の文化や言葉を知ることが必要であると同時に、日本についてさらに深く理解して発信していけるようにする必要がある。

### 岐阜県立大垣桜高等学校

目的やきっかけ	・世界での出来事、課題を自分のことととらえる力を身に付けさせる。 ・地域への興味関心を持たせ、豊かな食生活について考え、提案できる力を身に付けさせる。
内容	課題研究のテーマを「持続可能な食生活」として現在の食生活の課題を考え、課題解決の力を身につける。
成果	SDGsに触れることにより、世界の状況に興味を持つようになった。食品ロスや地球環境問題等における国や県、地域の出来事を理解し、自分の問題として考えることができる生徒が出てきた。
課題と展望	「持続可能な食生活」の取組をどのようにまとめ、発表していくかを検討している。特に、今年度はコロナウイルス感染予防対策のため、例年、実施できたことが難しくなっていることから、学びや発表方法を検討しなければならない。ICT 機器の活用方法を考え、有効的な発表方法を取り入れることが必要である。課題研究としてクラス全体で取り組んでいるが、一人一人が自分の意見を持ち、取り組めるよう生徒と話し合いながら進めて、生徒自ら考え行動できるように支援や機会を与えていきたい。

### 三重県立相可高等学校

目的やきっかけ	台湾開平高校との姉妹校連携をきっかけにグローバルな力を養うことを目的に実施している。
内容	毎年、開平高校の生徒を受け入れ、本校で相互実習を実施。また、夏には本校から台湾開平高校へ

	の短期、長期研修を実施しているほか、韓国の高校生や大学生、海外の青年たちと和食や和菓子の実習をし、交流している。海外インターンシップや海外研修も機会があれば実施している。これらの交流をすすめるため、英語科による食物調理科の生徒にあった授業の実施、外国語講座等を開催している。
成果	地域にいて、インバウンドを受け入れることや積極的に海外でインターンシップや研修を行うことで、グローバルな感覚を養うことができる。生徒たちは臆することなく、食を通じて意思疎通を行い、コミュニケーション力を発揮している。
課題と展望	語学力をはじめ、日本の地域の食文化の海外への発信力は弱い。今後は地域食材や日本の食文化について関心を持つこと、海外へむけてどのように発信することができるような学習プログラムが必要となる。

### 綾羽高等学校

目的やきっかけ	海外での修行・勤務経験のある特別講師への授業を依頼し、食生活・文化について興味・関心を育む。
内容	イタリアでの修行・経験した講師の先生の話聞き、生徒たちは本場での調理方法や歴史・文化を学ぶ。
成果	本場の話聞き、興味・関心・意欲が高まり、イタリアへ短期研修に行った生徒もいる。
課題と展望	国内の食文化にも更に学ぶ姿勢を持ち、海外へ行く生徒も増やしたい。

### 兵庫県立淡路高等学校

目的やきっかけ	オリンピックやパラリンピックの開催にちなんで、本校の生徒と海外からのシェフによる交流会の機会をいただいた。 (オリンピック、パラリンピック開催延期により、現在検討中)
内容	・海外の食文化の紹介並びに、実演による講演会の実施。
成果	・現在検討中。
課題と展望	・新型コロナウイルス感染症が収束してきたら、積極的にグローバルな内容を取り入れていきたい。

### 海南市立海南下津高等学校

目的やきっかけ	①の地域で取り組んだことがきっかけで、大手コンビニエンスストアとコラボレーションする機会があった。
内容	献立について、試作を重ねて内容について話し合うだけでなく、商品開発の方法であったり、食品の生産量、材料の入荷量などの授業をしていただく機会があった。
成果	実際の生産ラインについての授業など、日頃の授業ではできない実際のところについての貴重な話をわかりやすく授業をしていただくことができ、今後の進路の参考になった。 それ以後は機会が持てず継続した取り組みではないが、今後もこのような取り組みが出来る機会を持ちたい。
課題と展望	継続した取り組みではなかったため近年は行っていない。 校外学習以外でも生の現場に接する良い機会となっていたので、今後もどこかの企業とご縁があるときは、積極的に参加していきたいと考えている。

### 鳥取県立米子南高等学校

目的やきっかけ	本県は観光立県であり、地域や他国の食文化を知り伝えるため、授業に組み込んで食文化講義・実習を行っている。
内容	地域や外国の食文化について、調理実習や講義を行い、社会人講師を呼ぶなどして他国の文化知る機会を持っている。
成果	他国や地域の食文化の見聞を広め、食文化継承につながるきっかけとなった。

課題と展望	社会人講師の人材発掘や選定に苦慮することもある。将来、調理師としての仕事や食文化継承に役立つ機会となるよう情報を広く得たい。
-------	--

### おかやま山陽高等学校

目的やきっかけ	学科開設時から一貫して実施。
内容	調理科と製菓科の修学旅行先を海外に設定。以前はパリだったがシャルリ・エブド事件のため断念、その後、次世代型ツーリズムを経験させるため海外発着の客船クルーズ（ダイヤモンドプリンセス号）での航海を実施していたが、今回のコロナ禍で今年は中止。
成果	卒業後、海外に修行に出る生徒が恒常的にいる。
課題と展望	今後は難しいと考えている。国内でインバウンド対応が経験できる行き先を考えているが、それも難しそう。

### 広島県立総合技術高等学校

目的やきっかけ	自分の進路を見据えて、目標を定めるとともに技術の向上を図る。
内容	技能五輪全国大会西洋料理職種へ出場。
成果	県大会を経て、毎年1名以上出場し、金賞や敢闘賞や銅賞を受賞。金賞を受賞した生徒は、ドイツで行われた国際大会へ出場した。
課題と展望	進路と直結していて、今後も継続してチャレンジさせたい。

### 進徳女子高等学校

目的やきっかけ	地域活動をする中で、食品ロスや広島から他県、他国へ発信される食についての学習を通してグローバルな視点の重要性について気づいた。
内容	食生活概論の授業では、世界の食について新聞記事や写真などを多用し、各国の食生活について知るだけでなくいろいろな問題意識を持つよう工夫している。調べ学習（2019年は地球の食卓を利用）なども取り入れている。調理実習、テーブルマナー（西洋料理、中国料理、日本料理）などを通し、各国の料理・マナーについて学んでいる。
成果	生徒は世界の食文化や世界における日本の食文化（弁当、だしなど）について、興味関心を持つことができている。調べ学習では、伝え方なども工夫し、学習を深めることができている。
課題と展望	2021年より「国際食育デザイン科」に名称変更となり、より国際的な視点を育てる教育内容の充実（他教科との連携、留学生との交流等）について、検討していきたい。また広島の食、日本の食を世界へ発信する力を身につけさせたい。

### 徳島県立小松島西高等学校

目的やきっかけ	学校としてはいくつかの活動の機会があったが、食物科として特にグローバルな活動はできていない。その中で、昨年度は世界で活躍する人に学ぶ機会を設けることができた。「食の6次産業化人材育成セミナー」で小松島市役所の方から、ぜひ高校生に聞かせたい講演会ということで紹介された講師の方である。
内容	地元の企業の方で、世界を舞台に活躍している方からの講習会。その方が展開している様々な食に関する事業の紹介があり、徳島の食材を見直すきっかけにもなった。
成果	今まで知らなかった、カンボジアを中心とした世界の状況を知ることができた。世界で活躍する方を目の当たりにして、自分にも何かできるのではないかと感じた生徒もいた。
課題と展望	小さな世界でしか物事を見ていなかった、考えていなかったことを実感した。今後は世界に目を向けていかなければいけないと各自が感じていた。SNSを利用して世界へ情報発信することができる素晴らしいのだが、実現するにはなかなか難しい。

### 香川県立観音寺総合高等学校

目的や きっかけ	本校はユネスコスクールに指定されており、1年次より「産業社会と人間」や「探究」の授業でSDGsについて学んでいる。
内容	平成29年度より「TABLE FOR TWO」の取組に参加している。「TABLE FOR TWO」とは、開発途上国の飢餓と先進国の肥満や生活習慣病の解消に同時に取り組む、日本発の社会貢献運動である。校内のランチ販売や文化祭におけるバザーをこの取組の対象とし、生徒や先生方、地域の方々においしく健康的な食事を提供することを通して、国際貢献の和を広げている。
成果	生徒たちに自分たちが作った食事で人を笑顔にできる喜びと、少しでも国際貢献に役立てたことへの誇りを感じさせることができた。
課題と 展望	調理を学習することが単に美味しいものを提供する以外にも大きな意義があることを知り、将来、社会人として、また国際人としての姿勢を学ぶことができ、今後も継続させたい。

### 松山城南高等学校

目的や きっかけ	修学旅行で調理科だけ海外（台湾）に行き、現地の調理学校と交流してグローバルな感覚をみにつける 点心料理店に行き手作り小籠包を作り現地で食材・調理方法を学んだ。
内容	台湾調理学校にて施設見学・実習見学をした 点心料理店では自分で生地から作って、肉種を包み、蒸したてを試食することが出来た
成果	日本では経験できない体験をして、現地の人とのコミュニケーションを通じ人として一回り大きく成長することが出来た。
課題と 展望	世界を直接見て、日本だけにとどまらず世界を相手にできる料理人が出ることを期待している

### 大牟田高等学校

目的や きっかけ	グローバルな視点を養うきっかけ
内容	海外の高校からの見学や短期留学等がある場合には調理実習の見学等を実施している。
成果	短期留学生在が来た時はその国に料理を調べるなどの学習を行った。
課題と 展望	長期計画で行っているものはない。

### 福岡県立久留米筑水高等学校

目的や きっかけ	本校創立110周年記念事業の一環で、ベトナムへの生徒海外派遣を行っている。（本年度は感染症の影響で中止）
内容	ベトナムでの研修（異文化交流・ベトナム料理作り等）
成果	日本の食文化とベトナムの食文化の違いを肌で感じ、海外への興味関心が高まった。
課題と 展望	今後も継続した国際交流が実施できるか不明である。

### 福岡市立福岡女子高等学校

目的や きっかけ	地域の住民と交流を持つことにより、将来の地域を担うための資質を養う。
内容	公民館が主催する校区の文化祭への参加 手作りパンの販売、手洗いチェックの実施 地元名産の柑橘をママレードに加工して手作りパンに使用した。
成果	パンの販売は特に好評を博しており、地域の別のイベントで声がかかる。 地域住民に学校の特徴を知ってもらう機会にもなっている。
課題と 展望	頻繁に実施しているわけではないが、知名度は上がっているため、継続して取り組みたい。

### 佐賀県立牛津高等学校

目的や きっかけ	・佐賀県未来のスペシャリスト海外研修事業において、タイ（バンコク）での研修に参加している。
内容	・ホテル研修や日本料理店訪問では「海外で働くこと」「海外ビジネス」についての講話をいただいている。 ・大学、付属学校においては日本文化・食文化をプレゼンテーションし、交流を深めている。
成果	・語学力を身につけなければならないという感想を多く持っている。また、将来の進路選択に大きく影響をしている生徒もいる。 ・外国の人にプレゼンテーションをすることで、改めて日本の食文化について深く学び、考えることができた。
課題と 展望	・地域の食材、日本の食文化に関心を持ち、専門的な知識と技術を生かし、国際化に対応できる資質を身につけさせたい。

### 佐賀県立鹿島高等学校

目的や きっかけ	佐賀県と家庭部会が主催する未来のスペシャリスト海外研修事業への参加をきっかけに、グローバルな感覚を養うことを目的としている。
内容	タイ王国にある日本企業や大学、高等学校等を訪問し、海外における生活産業への関心を高め、将来の進路設計に資する。アジアで古い歴史と文化を持つバンコクの様子などを見学することにより、多様な文化に接し視野を広める機会とする。今年度はコロナ感染拡大のため、事業なし。
成果	タイ王国の食文化に触れ、日本とのちがいや、現地高校との交流を通してコミュニケーション力を発揮している。また、ホテルや海外ビジネスについての研修や現地の人々との出会いによって、考え方も大きく変わった
課題と 展望	語学力をはじめ、日本の食文化の知識不足からくる発信力の弱さを感じた。今後は、食文化への関心を持つことや、海外へ向けての発信の仕方などが課題である。

### 向陽高等学校

目的や きっかけ	毎年、オーストラリア「サマービルハウス」、タイ「セイクリッドハート」高校との交換留学を続けており、授業や学校生活を通しての交流を目的にしている。
内容	上記、海外の高校の生徒達が、「食」に関する授業にも参加し、生徒たちと英語や日本語によりコミュニケーションを深めている。また、日本料理やすし、和菓子作り等の日本の伝統文化を体験している。
成果	生徒たちは、実習を通してごく自然にコミュニケーションをとっており、「学び」を共有している。 また、言葉や人種を越えた多様性も交流により受け入れやすい機会を得ている。
課題と 展望	生徒たちの英語力の強化。 ICT 授業や SNS 等を利用した発信により、交流をもっとスピーディかつワイドにしたい。

### 慶誠高等学校

目的や きっかけ	2年に1度、ユニセフ主催で「アフリカ子どもの日」として、アフリカ料理を作っている。
内容	アフリカの国の郷土料理を作る。アフリカからの留学生が日本各地から集まる。また他の高校生のボランティアも参加する。本校の食物科の生徒主体で、レシピ通りに調理実習をみんなでして試食する。 その国のアフリカの大使も参加される。
成果	ヨーロッパやアジアの国の人との交流は今までにあった生徒もあるが、アフリカとなるとその数が少なく大学生などが来ることで、日本との比較や料理の味付けを勉強することができている。 食事を一緒に作って食べることで、コミュニケーション力を身につけることもできる。

課題と展望	英語だけではなくその国の言葉を勉強しておく必要と、その国独特の食材の研究やそれに代わる食材を見つけなければならない。主催側の管理栄養士の方からレシピを頂くが、難しい点もある。
-------	---

### 玉名女子高等学校

目的やきっかけ	韓国やアメリカの姉妹校から交換留学生が来るときに、食物科の生徒とともに数回調理実習に入り、コミュニケーションを取り合っていたことから。
内容	一緒に調理実習を行うことにより、日本文化の伝承と、海外文化に親しむ。
成果	郷土料理だけではなく、海外の食文化にも興味を持つ生徒が多くなった。
課題と展望	教員側の知識・技術が必要になってくる。研修などで研鑽できればと考えている。

### 東九州龍谷高等学校

目的やきっかけ	地域とのふれあいを持って社会へ安心して生きる力を発揮できることを目的とする。
内容	上記の参加内容とする。
成果	就職に活用されていると思う。
課題と展望	これからも自分の可能性を信じて、何事にも自主的に参加し、歩める力を身につける。（生徒の企画を期待する）

### 別府溝部学園高等学校

目的やきっかけ	台湾からの修学旅行生と調理実習ができないかという依頼があった。
内容	大分県の郷土料理である「だんご汁」のだんごを生徒と一緒に作った。また、その他の郷土料理も作り、一緒に食べた。
成果	台湾のお土産をもらって食文化をこちらでも海外の食文化を知ることができ、コミュニケーションを言葉を超えて行うことができた。
課題と展望	食を通じると言葉を超えてコミュニケーションができるが、外国語を学び、海外のことにも興味を持ってもらうこと。

### 沖縄県立浦添工業高校

目的やきっかけ	毎年沖縄県が企画している「グローバル・人材育成海外短期研修事業」に参加し、幅広い視野を養う事を目的としている
内容	毎年1人～2人ではあるが海外（オーストラリア又は台湾）に短期研修し、校内で報告会を持っている
成果	海外を拠点にお店を持ちたい目標ができ語学留学を希望する生徒や、海外に支店がある企業に就職する生徒が増えた。また、観光立県である沖縄でどのような飲食店が外国人観光客に受け入れられるかなど、考える授業を持つことができた。
課題と展望	海外を拠点に活動する生徒、職員の学習プログラムがあるともっと短期研修が活かされると思う。

## 2 地域の将来を担う料理人の育成

調理師養成施設として、地域の食材の魅力を引き出す料理人を育成するために実践している事例

### 北海道文教大学明清高等学校

目的や きっかけ	目的：北海道産食材を活用したレシピ作成を行い、道内の特産品、その特徴などを知る。 きっかけ：道産食材を使ったコンテストへ参加（例：未来シェフ北海道 豚と米グランプリ、とちマルシェ料理甲子園など）
内容	道産のじゃがいも、鮭、豚肉、米、牛乳・乳製品などを使って、創作料理などを開発する。
成果	道産食材を使ったコンテストへ参加し、入賞するなどしている。生徒同士で道産食材について調べる、食材を活かした調理方法を考えるなど実践的な学習ができた。
課題と 展望	関心のある生徒とない生徒の差が大きい。各種団体などの協力を得ながら食材についての講義や実習を行う、他学年との情報交換を行うなど、関心を持たせるきっかけ作りなどを企画することが必要と思われる。

### 北海道三笠高等学校

目的や きっかけ	地域食材の有効活用を目指すため。 生徒にビジネス感覚を養わせるため。
内容	地域の食材である玉ねぎを生かした商品開発 道内の食材を活かした商品開発（米など農産物）
成果	玉ねぎのお漬物、鶏醬たまねぎドレッシングなど。 イオン北海道、ホクレンと連携し、道産米を使用したお弁当の開発
課題と 展望	三笠市内では農産物が豊富に生産されているが、大量に安定供給（通年）ができる規模ではないこと、市内に商品化を行っていただける企業が無いことから、市外の企業との連携を調整しながら商品化をする必要がある。企業の協力を得られて商品化する際、面白いアイデアで商品案・試作までは順調に行くが、企業へのプレゼン、POPの作成、デザインなど料理以外の面ではまだまだ力が不足している部分が多いため、より質の高い成果を目指して、料理以外の部分の力を伸ばす指導も充実させたい。

### 函館大妻高等学校

目的や きっかけ	地元の農作物や食材に対する関心度を上げる。
内容	地元の農協や七飯町と連携して農作業体験を継続している。収穫後は農家の方を招待して創作料理発表会を実施している。函館市の水産物や青果物卸売市場の方々のご協力で地域の食材を使用した料理コンクールを実施している。
成果	地元の食材を知るだけでなく、農家の苦労を追体験することで食材のありがたさ、ひいてはものを大切にする心の育成に大きく役立っている。
課題と 展望	校内のコンクール実施をもって完結している点。外部への発信力の強化が必要と考えている。

### 青森県立百石高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校で身に付けた知識や技術を活かす場とし、職業観や勤労観を育成するとともに、世代を超えた人々との交流を通して、自己有用感を高めること。</li> <li>地産地消を活かしたメニューの開発や地域と連携した高校生レストラン運営により、地域の活性化に貢献するとともに、地域に有用な人材育成につなげること。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>月1回合計8回（今年度は3回）、生徒会館や町の飲食店をお借りし、レストランを運営している。</li> <li>メニューは和食膳（今年度は持ち帰り弁当）である。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒がメニュー作り、仕込みから調理、接客、食材管理、後始末までのレストラン運営のすべてを行っている。</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>知識や技術、おもてなしの心を身に付けさせることができた。</li> <li>対応力、コミュニケーション力、課題解決力などを身に付けさせることができた。</li> <li>生徒は達成感を味わい、自身の変容や成長を実感し、自信を持つことができた。</li> <li>地域に貢献する喜びを感じ、これからも地域に貢献したいという思いを強くした。</li> <li>レストランにかける思いが先輩から後輩へ受け継がれることで、つながりや伝統を意識することができた。</li> <li>地域と連携した高校生レストランを行うことで、学校全体の活性化や生徒の意識向上につながり、学校と地域とのつながりがこれまで以上に深まった。</li> </ul>
課題と展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒のさらなる技術向上が不可欠である。</li> <li>部員数は、年々減少しており、部員確保が大きな課題である。</li> <li>施設設備のさらなる充実が望ましい。</li> </ul>

### 盛岡スコール高等学校

目的やきっかけ	本校農場で栽培している野菜を使って料理を作り、地域の食材の良さを知る。
内容	本校農場担当教諭と連携し、旬の野菜を使って調理を行う。
成果	旬の野菜を使った料理を高校生レストランで地域の方々に提供することができた。
課題と展望	岩手県は食材が豊富な地域だが、生徒たちの関心はあまり高くない。将来地域の食材をアピールできる料理人になるため、地元の食材に触れる機会を増やしていきたい。

### 岩手県立大船渡東高等学校

目的やきっかけ	『三陸国際ガストロノミー会議』への参加。ガストロノミー（美術・食文化）の視点から岩手・三陸の魅力、豊かな食材や食文化等を発信する機会として、世界のシェフ・国内シェフと生産者、食のスペシャリスト達が一堂に会した。参加依頼があり、地域の食材を知るきっかけとなると考え参加。
内容	『三陸国際ガストロノミー会議』では、国内、県内シェフのクロストークセッションやオリヴィエ氏の講演等を聞いた。三陸食材の魅力や多様性、そこで生活する人々の文化、さらには海洋資源の枯渇など様々な環境問題について学ぶことができた。
成果	多くのシェフから三陸の食材の魅力の話聞き、地域食材を知る、目を向ける、誇りをもつ良い機会となった。また、海洋資源の枯渇についても学び、地域の食材が無限のものではなく、守っていくべきものであることも理解できたようである。
課題と展望	地域の食材や旬についての知識が少なく、関心も高くはない。食に関するイベント参加がなくても、地域食材に興味関心を持たせる機会を作る必要がある。海の幸、山の幸が多くあり、食材豊かな地域である。そのため、鮮度のよい食材を活かしたシンプルな料理が多い。食材の扱い方をはじめ、魅力を引き出す調理技術の指導もあわせて強化していく必要があると考える。

### 岩手県立宮古水産高等学校

目的やきっかけ	本校海洋技術科・海洋生産科の生徒が乗船実習や栽培実習で漁獲した魚介類を使用した献立の調理。他科の学習内容を理解するとともに、地域産業に対する興味関心を持たせる。
内容	ブロック状の鮪を柵取りする手法や鱈をフィレにする手法について、実習船の司厨長により指導。帆立の特徴とその貝柱の取り方について水産科教員による実技指導。
成果	魚介類の特徴とそのさばき方について知識を得ることで、岩手県沿岸地域は水産資源に恵まれた漁場であることを深く理解する機会となった。
課題と展望	生徒たちからは好評を得ているが、食材は気象状況や漁獲量の影響を大きく受けやすく毎年実施できるとは限らないことから代替の実習を考える必要がある。

### 山形学院高等学校

目的や きっかけ	・「食育」の取り組みが世間で注目され始めたため。
内容	・校内における料理コンテストの実施。 ・3年次のカリキュラムに学校設定科目としての「食育」と導入し、地元の野菜農家さんや紅花組合の方々の協力で、野菜や米、紅花の栽培体験を実施。
成果	・生徒の料理・調理に対する興味・関心を引き出すことができた。 ・教員から料理を学ぶだけでなく、生徒自ら料理を考え、作り出す時間が多くなった。 ・地元の人にふれ世間話をしたりすることで、教室では見せない生徒の新たな一面を見ることができた。
課題と 展望	・生徒の作品等を広く発表する場が少ない。（調理科独自の発表会等も行なっているが、保護者の方や学校周辺の限られた地域の方限定になっている。）

### 酒田南高等学校

目的や きっかけ	本校食育調理コースでは、コンクールやイベントに積極的に参加してきたが、この度、生協さんよりご提案をいただき、地元の食材でオリジナルメニューを考えるという機会が得られた。
内容	本校食育調理コースの生徒が考案し、生協さんに製造・販売していただくコラボレーション企画として庄内のさまざまな食材を盛り込んだ弁当を開発した。
成果	本校の食育調理コースの調理実習で実際に作っているメニューや地元の食材をたくさん盛り込んだ弁当を生協コープ店で発売することができた。また、販売活動にも携わり、毎回予定数を大幅に超える売れ行きで完売することができ、継続販売も実現した。
課題と 展望	庄内は海や山があるため、食材に恵まれている。地元の生産者や飲食店の方のお話聞く機会を設定したり、実際に生産地に訪問するなど、授業では学ぶことのできない学習もしていきたい。

### 山形県立山辺高等学校

目的や きっかけ	本県は、庄内・最上・村山・置賜の4地方において特色ある豊かな食文化が伝承されている。唯一、海に面している庄内地方では、庄内浜の魚に恵まれ魚料理が多様である。当講座では庄内浜の食に関わる方々を講師として実習し、魚料理や郷土料理等の食文化を伝承していくことの意義を学ぶ。
内容	山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課を主管とし、庄内浜文化伝道師の方々を講師として講座を行う。 『庄内の食文化講習会』 ・庄内浜の魚や庄内浜の現状についての講義 ・庄内浜の魚を使った調理実習
成果	・ほとんどの生徒が庄内地方以外の他地方出身であり、斬新で貴重な体験となる。 ・庄内浜の現状から、ごみ問題などの環境問題について考えることができる。 ・普段の実習では扱うことのない鱈やフグ等を使い、魚のさばき方や扱い方の技術練習になる。 ・将来、調理師や栄養士等の食に関わるスペシャリストとしての使命感を養う好機となる。
課題と 展望	・講座を年間計画に組み入れているために実施日について本校側の制約があり、さらに、通常行っている日本料理の担当講師との技量に相応する講師を希望しているため、講師の選定に難航する場合もある。 ・主催者の経費負担があり、講師の交通費や謝礼も不要で、本校の負担は少額である。けれども、今後、変更が生じる場合には、通常の実習費としては高額なため同様の実施は難しくなる。各種講習会では、経費の制約はあるもののプロの専門性や高い技術に触れることができるので、効果的に取り入れていきたい。

### 学校法人東稜学園福島東稜高等学校

目的や きっかけ	地域の企業、公的機関などとの連携により、地域の食材についての情報やその活用方法について考えるきっかけとする。
内容	福島県農政部、J A、市内の短期大学、地域広報誌などと連携し、特産の果物等を主に利用した商品の開発や、商品の利用方法などの情報提供。

成果	東稜カレー、東稜スイーツ、弁当、パフェなどテーマに合わせて商品開発を行い、実際に販売することができた。生徒の調理は勿論、ものづくりに対する意識が向上した。
課題と展望	地域がら、特産品としては果物などに限定されることが多く、魅力を引き出すまでの活動にはなっていない。また、指導する側のスタッフが限定されてしまっているために、継続的な取り組みを行う事が困難である。まずは校内の他学科との連携などを検討している。

### 宇都宮短期大学附属高等学校

目的やきっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栃木県の後継者育成支援事業で、そば打ち講習会を実施。</li> <li>・その後、「そば打ち甲子園」を目指したい生徒が集まり結成された。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・月2回、プロの先生にマンツーマンで指導を受け上達を目指す。</li> <li>・毎年8月開催の「そば打ち甲子園」への出場、優勝を目指す。</li> </ul>
成果	・昨年は初出場を果たしたが、結果は予選落ち。
課題と展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伝統文化には、奥深さがあることを知りました。</li> <li>・今年のそば打ち甲子園は、新型コロナウイルスの影響で中止。</li> <li>・来年のそば打ち甲子園目指し奮闘中です。</li> </ul>

### 佐野清澄高等学校

目的やきっかけ	地元の特色ある食文化を学ぶ。
内容	地元のソース文化を生かす商品の開発
成果	いもフライの新商品やオリジナル黒から揚げを開発し、認定をいただくなど地元団体と連携できた。
課題と展望	もっと行政と一緒に取り組みたいが今のところ地元団体とのコラボレーションしか行えていない。

### 栃木県立矢板高等学校

目的やきっかけ	地域活性化の一助として地域食材を活用したレシピ、商品開発の依頼を受けたことがきっかけとなり、地域食材の魅力を再確認した。
内容	道の駅での地域食材を用いたレシピカードし道の駅に提供、地域食材を利用した商品開発
成果	商工会、地域企業、地域の福祉施設などと連携し、商品開発を行う事で地域の良さについて学ぶ機会となった。また、自ら手がけたものが商品化することで生徒の意欲向上やお客様の反応を知ることによってコミュニケーション能力の向上や消費者の視点を学んでいる。
課題と展望	地域食材について何となくの知識はもっているが、実物を知らない生徒も多く、生産現場を知るなどして食材について深く広く学ぶ必要がある。また、商品開発をしたことで完結してしまわないような指導が必要である。

### 栃木県立那須拓陽高等学校

目的やきっかけ	本学科は調理師養成施設ではないが、食を学ぶ学科として食材になるまでを学ばせたいと、農業科の先生方にご協力頂き、農場の畑の一部をお借りして「FCの畑」として家庭クラブ役員の生徒を中心に、野菜類の栽培体験を行っている。
内容	春から冬にかけて、FCの畑で野菜や果物を栽培収穫している。農場の先生方のご協力のもと、畑作りや苗の植え込み・草むしりや水やり・収穫作業などの体験をしている。農産物の旬や地域性も理解する機会となる。収穫物の一部は調理実習で使用し、多くの生徒が実感できるようにしている。
成果	栽培体験によって、ひとつの食材が手元に来るまでに多くの人手と様々な作業があることを知り、食材の貴重さを理解するようになる。また、学校行事で1年次に田植え体験があり、その米や農場で肥育された牛肉を頂く収穫祭も体験する。畑の体験に加え食材について貴重な体験を重ね、命を頂く重要さやその食材を活かす調理をする大切さについて考えを深めてくれている。

課題と展望	直接栽培に携わるのが限られた生徒になってしまうため、畑の様子などを学科の生徒に紹介している。より多くの生徒が体験でき、理解を深められるよう工夫していきたい。
-------	--

### 桐生第一高校

目的やきっかけ	生徒に地産地消の考えを教えたかった。
内容	群馬県の郷土料理である「おきりこみ」の実習 桐生市麺類協会の方々によるレクチャー
成果	意識して県内産の物を使用する機会が増えた。

### 埼玉県立越谷総合技術高等学校

目的やきっかけ	8年前に田んぼアート実行委員の方が本校にお越しになり、田んぼアートでできた食用としては品質の劣る米を使って何かできないか、という提案をされたのがきっかけである。それ以降、田んぼアートに参加するほかに、その方の携わっている「越谷ねぎ匠の会」の活動として、葱を使った料理の提案を続けてきた。
内容	田んぼアートの米を使ったポン菓子と、それをフロランタン風に調理した洋菓子を考え、イベントで販売をしてきた。さらに越谷市米菓組合とも連携を図り、商品化を検討している。 また、越谷ねぎのポタージュを作り、こちらもイベントで販売をしてきた。葱サミットという葱に特化した全国区のイベントでは、近場であれば生徒が販売を、遠い場所での開催の場合はねぎポタージュを冷凍して託し、販売をしてもらった。
成果	先輩から後輩へ作り方を伝えていくことで、責任感が生まれているように感じた。また、毎年様々な改良を生徒が考え、取り組む姿はとても生き生きとしていた。 地域の方々と交流することで、普段は気にもかけないことに気づくことができたり、情報をまとめてわかりやすく発信する難しさを学んだり、良い影響が多く見受けられた。
課題と展望	はじめは「田んぼアート実行委員会」、次に「越谷ねぎ匠の会」や「越谷市観光協会」、「越谷市農業振興課」そして「越谷市米菓組合」と交流できる地域の団体が増えてきている。このように団体によって地域に対して本校が担える役割も変わるので、より多くの可能性を探っていきたい。また、生徒が地域に対してできることがある、ということは、生徒の自信にもつながるので、無理のない範囲で関わられるようサポートをしていきたい。

### 花咲徳栄高等学校

目的やきっかけ	平成26年度から3年連続本校に指定された文部科学省「スーパー食育スクール」事業をきっかけとして、アスメシ・スタメシ・CaFe メシの保護者・地域住民への提供。食育指導も行い、食事を通して健康教育も実施。
内容	自治会 加須市民の方々に食券を購入いただき、本校試食室で昼食時（11:30～12:30）に試食いただく。生徒考案の特製デザートも用意されている。
成果	本校、食育実践科の食育指導に対する理解が深まり、より親しまれるきっかけになった。 異年齢との交流により、コミュニケーション能力が高まった。
課題と展望	本校を知っていただく多くの行事を企画していきたい。

### 千葉県立佐倉東高等学校

目的やきっかけ	2年生の実習の中で『地産地消弁当』製作を各班で実施している。
内容	佐倉市（千葉県）で生産されている農産物・海産物・加工品を用いて松花堂弁当を作成している。
成果	佐倉市が味噌の生産地であることなど生徒が新しく知る知識も多く、関心を持って作業に取り組んでいる。また、通学している佐倉市を知る良いきっかけとなっている。

課題と展望	課題研究のテーマとして用いることができ、生徒は意識をもって取り組んでいる。学科内コンテスト形式でクラス外の人に評価してもらう機会を設けているため、何を意図して献立を作成したかなどアピールポイントを説明するなど、生徒が達成感を得ることができている。この授業を基にして、文化祭で『千葉弁当』という松花堂弁当を作り、販売している。
-------	--

### 千葉県立安房拓心高等学校

目的やきっかけ	本校園芸系列、畜産系列が栽培、加工等をしている米、野菜、みそ等を調理実習、集団調理実習等に活用し、地域の食材について理解する。
内容	通常の調理実習、校内職員・生徒に提供する集団調理実習、拓心祭での食堂で地域食材を用いて実施する。
成果	園芸系列、畜産系列との連携が深まった。
課題と展望	地域の食材に対しての興味関心はあるとは言えない状況である。地域ならではの食材が多々あるため、興味関心を持ち、理解を深める努力と工夫が必要であると思われる。3年の課題研究、調理実習に積極的に取り入れていきたい。

### 駒場学園高等学校

目的やきっかけ	本校が契約しているシェア農園の活用。野菜作りや東京伝統の「江戸東京野菜」についての講義の視聴
内容	本校が契約しているシェア農園での野菜作りや東京伝統の「江戸東京野菜」についての調べ学習や生産農家さんとの交流により、伝統野菜を生かした料理の発表。
成果	東京発信の郷土料理や地域特産物が少ない中、東京にもこれだけの野菜を育てている農家さんやその継承を応援している飲食店の方々と交流をもつことで、地域の活性化への意欲が感じられた。
課題と展望	今後は、江戸東京野菜の苗を譲っていただき、自分達で育てることによって、より一層の食材への関心度も上がるものと期待する。また、多くの方々と触れ合うなかで社会人としての自覚やマナーなどの向上を目指す。

### 新潟県立新潟中央高等学校

目的やきっかけ	1 地域の発酵文化と発酵食品を知る。 2 地域の食材を知り、その特徴を活かした料理を考案できる力をつける。
内容	1 地域の発酵文化を活かして、麴を利用したスイーツを製菓店と連携して開発し、販売する。 2 地域の食材を使った料理を考案・制作し、各種コンテストに応募する。
成果	1 地域の発酵文化を知ることができ、麴ゼリーと味噌クリームの2種類の「新潟ポップ」という商品を新潟市内和菓子店と連携し販売した。新潟の食文化や本校の特色を地域に発信できた。 2 地域の食材を知り、その特徴を活かした料理を考案することができた。この作品を各種コンテストに応募し、出場することができた。
課題と展望	生徒は地域の発酵文化についてこれまで知る機会がなかった。この機会を用いて、地域の発酵文化をはじめ、食文化を知ることができてよかった。地域の食材の魅力を引き出す食分野の専門家になるためには、今後も地域の食文化を学ぶ必要がある。また、実践活動が「学校家庭クラブ」の研究としての内容にも繋がるのでこれからも継続していきたい。

### 高岡龍谷高等学校

目的やきっかけ	地域の食材を使った料理を考案し、食材の特徴を知る。
内容	各種コンテストへの応募、参加
成果	食材に興味・関心を持ち、自分から調理をするようになってきている。
課題と展望	地元の米・魚・野菜・果物等、おいしい食材に恵まれているが、それらを使った料理やメニューの考案がなかなかできない。食品に触れる機会を多くし、料理に活かせるようにしたい。

### 鵬学園高等学校

目的や きっかけ	本校卒業生で地元の公設市場に勤務の方が、旬の野菜や果物を紹介。その食材を使って①の地元出身のシェフなどに料理方法などを教えていただく。
内容	育てて食べることに注目し、植ええや収穫なども体験し、その食材を実習で使用する。
成果	農業体験は調理師を目指すものにとってはとても貴重な体験である。作る苦勞や出来たものへの思い入れなどを肌で感じることができる。また、もったいないの精神もより一層増すように感じる。
課題と 展望	農業体験には 2・3 時間の授業時間が必要なので行く回数が限られる。また、天候にも左右されるので年間計画を立てるのが難しい。

### 福井県立美方高等学校

目的や きっかけ	地元の飲食店の方に来ていただき、地元の食材を使った料理を教えていただくとともに、料理人の方の地域や料理に対する思いを知る。
内容	地元でとれた魚や野菜を使った料理を、地域の飲食店の方を講師に迎えて調理を行い、味わう。
成果	地元の食材の良さに気づくとともに、料理人の方の地域への思いに触れることにより、将来、自分も地元で地域を盛り立てていきたいという思いを持つ生徒が出てきた。
課題と 展望	講師の謝礼等の出所について課題がでてくる。ボランティアできてくださる方がおられたときは大変助かったが、そのような方はめったにおられず、継続が難しい。

### 学校法人外語学園松本第一高等学校

目的や きっかけ	食材の宝庫である長野県の魅力をPRできるプレゼンテーション能力を養いたい。
内容	長野県主催の料理提案会への参加。
成果	長野県は南北に長く、同じ県内でも多くの郷土料理があり、それをPRするべく同世代の高校生が奮闘していることを知ることができた。
課題と 展望	授業で扱いたい内容ではあるが、1 学年 40 人 2 クラスがそれぞれ考案すると教育効果が薄くなってしまうと考えるため、有志を募って行っている。

### 藤ノ花女子高等学校

目的や きっかけ	各種コンテストへの積極的参加を促し、生徒の知識と技術の向上を目指す
内容	チーズ普及協議会主催「チー1グランプリ」への参加 チーズとご当地食材を使った料理 チーズを使って郷土料理をアレンジした料理 地元の特産品や郷土料理について調査し、料理を考えて実際に作り書類を応募
成果	昨年度、2年生1名が中部ブロック「地域選抜賞」受賞 「メヒカリと大葉のチーズ揚げ」
課題と 展望	長期休暇の課題としているため、地元の特産品や郷土料理についての調査が不十分な生徒もおり、完成度に大きな差がある。普段の実習から地域の食材を意識させ、新たな料理作りに活かすことのできる能力を養成したい。

### 愛知県立岩津高等学校

目的や きっかけ	地域の特産物である「八丁味噌」を用いた料理を考案し、地域の食文化を理解する。
内容	科目「食文化」、「生活産業基礎」の授業の中で、地域の食文化について学ぶが、その中で「八丁味噌」については工場見学もし、その特性をよく理解したのち、それを用いたアイデア料理を考える。実際に作ったものを、本校職員や八丁味噌の会社の方、学校評議員の方に試食していただき、評価をしていただく。

成果	この授業をきっかけにして、市の観光協会から声をかけていただき、大手企業とコラボした地元向けの商品を考案した。また、上記のアイデア料理を試食していただく際は、生徒が自分の考案した料理を審査員の前でプレゼンテーションを行うため、各自が八丁味噌について深い学習している。
課題と展望	現状は、与えられたものの中でしかものを考えられない生徒が多く、最近ではアイデア料理と言っても、マンネリ化して発展性が感じられない。もっと、いろいろなものを見せる、体験させるなどの機会が必要であると感じている。

### 岐阜県立大垣桜高等学校

目的やきっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材への興味関心を持たせ、その特徴を理解させる。</li> <li>・特徴を生かした創作料理を提供、発信することができる力を身に付けさせる。</li> </ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・総合調理実習での地域食材を生かした料理とレシピの提供。</li> <li>・地域食材の料理コンクールへの参加。</li> <li>・食に関する新聞学習による情報収集。</li> </ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材への関心を持つ生徒が増えた。</li> <li>・食材の特徴を理解して、その特徴を生かした料理を考えようとする生徒が増えた。</li> </ul>
課題と展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材への興味・関心はあるが、行動に移すことが苦手な生徒が多い。現在は行動を起こすきっかけとして家庭学習の工夫で行っているが、今後は自分で考え行動できる生徒を育成したい。</li> <li>・新聞を取らない家庭がある。インターネットや SNS 等による情報収集が当たり前となっている。キーワードや言葉の選択によって情報の偏りや情報量、情報収集に要する時間などが異なることから、情報収集力が問われる。</li> </ul>

### 三重県立相可高等学校

目的やきっかけ	本校生産経済科が栽培している野菜や果物を使って料理やスイーツを製作し、地域の食材の特徴を知る。 地元多気町役場と連携し、地域の特産物の商品化に取り組み、地域振興につなげる。
内容	本校の生産経済科や多気町と連携し、バジル、伊勢芋、デコボン、柿などを使って創作料理、商品開発などを行う。
成果	バジルソース、伊勢芋うどん、ポンカンのムース、柿のシュトレンなどを開発し、本校生産経済科や地域の企業、多気町とも連携ができた。
課題と展望	地元の食材には非常に恵まれているが、生徒たちの関心度はやや低い。将来、食材について深く知り、その魅力を引き出すことのできる調理人になるために地域の素晴らしい食材に関心を持つような機会を地元多気町や三重県の協力を得ながら、連携を進めることが必要と思われる。課題研究のテーマとしても有効である。

### 綾羽高等学校

目的やきっかけ	地産地消について、理解・関心・学びを深める。
内容	地元の食材を知り、地産地消をメインとしたコンテストに出場する。
成果	結果も大切であるが、滋賀県の特産品を知ることができ、またその食材を使用した料理をつくることのできるようになった。
課題と展望	今後も探究し、地元の農家や企業とコラボし、商品化ができ、多くの人々の力になりたい。

### 兵庫県立淡路高等学校

目的やきっかけ	本校、花と緑と海のめぐみ系列で栽培された農作物を使って、「地産地消」する献立を考えさせ、提供することをめざす。
内容	科目「総合調理実習」において、校内で収穫された幕ノ内弁当のメニュー考案と提供を行う。

成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫体験から携わることで、生産者の苦勞を感じることができた。</li> <li>・畑から直送の食材を用い、食材本来のおいしさを味わい、提供することができた。</li> <li>・食材選びにさらに興味をもつことができた。</li> </ul>
課題と展望	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元への関心が出てきたが、新型コロナウイルス感染症による影響で、地元での調理師の求人数減少により、地元を離れての就職をせざるを得ない状況となっている。</li> </ul>

### 奈良県立磯城野高等学校

目的やきっかけ	企業や地元商店開発チームからの依頼やコンテストに応募。
内容	企業（近畿日本鉄道）から特急列車ツアーの弁当や地元商店からは地域の特産品を利用した土産などの商品開発を行う。特産品（大和ポークと大和茶）を使用した料理コンテストに応募した。
成果	大和野菜を利用した弁当とスイーツのレシピを考案し特急列車で販売をした。大神神社土産「あめちまき」のレシピ（三輪そうめんと酒粕を使った焼き菓子）を考案し、地域の洋菓子店や道の駅で販売した。新聞やラジオなどで取り上げていただいた。コンテスト（奈良大会）において優秀賞となり、全国大会に出場した。素晴らしい機会をいただき、たくさんの人の協力を得て、成果を上げることができた。大きな達成感は生徒達を大きく成長させた。
課題と展望	「奈良にうまいものなし」と言われるが、新しい奈良の食材の魅力を伝えられるような商品開発ができるよう研究を続け、地域へ発信していくことが大切であると思われる。

### 海南市立海南下津高等学校

目的やきっかけ	地域の行事で販売をするとき、地元の方々に地域の食材を使って、新しい発見をしていただける様な献立にしたいと、検定などでお弁当制作に取り組んだ全ての生徒からアイデア料理を募って献立を考えている。
内容	①地域と取り組んでいる事例でも記入した取り組みの中で、地域の食材を使った献立を使った弁当
成果	取り組む中で、改めて和歌山県が産地である食材についての学習に取り組むことができ、有名な桃や梅、みかん以外にも多くの食材が生産されていることを確認することができている。
課題と展望	近年献立も定番化してきているので、また、新たに募集をかけ、地域の食材について見直す機会を持ちたいと考えている。

### 鳥取県立米子南高等学校

目的やきっかけ	県の取り組みである「食の匠」事業についての参加の依頼を受け、毎年実践している。また、県の和牛振興に関わり、世界で活躍しているフレンチシェフからの指導を受ける機会も昨年末あった。他にも、家庭科科目「課題研究」で地元のジビエについても食材提供を受け、研究を行っている。
内容	「食の匠」事業では地元の調理師連合会に所属する和食の現場調理人から、地域食材を生かした和食調理を直接学んでいる。フレンチシェフには鳥取和牛の魅力とその調理の技のデモンストレーションを行っていただいた。
成果	「食の匠」事業については、調理のプロから和食に関する技や知識、現場の実情について聞いたりと、学ぶことのできる良い機会となっている。地域の食材の理解にもつながっている。
課題と展望	地域と取り組む事例の①同様、外部との関わりで難しい面がある。地域の食材を知ることで、食文化の継承につなげ、新たな地域食材の魅力を広めていきたい。

### おかやま山陽高等学校

目的やきっかけ	地元市からの依頼等。
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 所在市に東洋一の天文台があり、市長からの依頼によりその PR のための「宇宙カレー」のレシピを調理科生徒が考案。地元業者が製品化して販売中。</li> <li>② 地元で増えている猪を本校機械科が製作した罾で捕獲し、ジビエ肉業者が加工、調理科がレシピ開発</li> </ul>

成果	① 天文台併設の博物館のショップでの売り上げトップ商品となっている。 ② 現在進行中。
課題と展望	① 商品数を増やしたい。 ② 早くレシピを完成し、害獣駆除の推進とジビエ振興の両立に貢献したい。

### 岡山県立津山東高等学校

目的やきっかけ	地域食材の栽培から収穫までを体験し、地域食材に関心を持ち、郷土愛をはぐくむ。
内容	本校生徒と、津山市、スーパーマーケットマルイ、味の素株式会社、JA、美作大学と連携し地域食材を使用したメニュー開発を行う。
成果	2年生を対象に行っているが8年ほど続いている事業のため、伝統となり生徒も地域の方も楽しみにしてくださっている。中学生からも関心が高い。 商品開発したものを市内の店舗で販売していただいている。
課題と展望	生徒は県内各地から登校してきているため、その地域ごとの要請が少しずつ増えてきている。そのため、栽培等は困難でも、食材の特徴は知ることができ、出向いて行っての出張料理イベントを開催している。

### 広島県立総合技術高等学校

目的やきっかけ	日頃の学習成果を発表する場であり、地域の食材を活用して調理することにより地域を知ることにつながる。
内容	フードフェスティバル・スペシャリストの祭典への参加、調理実演・調理作品の展示を行い地域へ発信。 地域の方を招いての華金カフェの定期的な営業。 地域の特産の米粉を使用したスイーツの開発。三原市と企業と協力して地域のスーパーで販売。 地域の特産を用いた料理コンテストに挑戦し、地域での販売に貢献。
成果	生徒の自信となり、次へのチャレンジに繋がっている。華金カフェにおいては、自分たちで企画・運営する経営力も身に付けることができている。
課題と展望	今年度においては、地域のイベントも中止となっており、発表の場が失われているが、地域の食材を活用した様々なコンテストに継続してチャレンジさせたい。

### 進徳女子高等学校

目的やきっかけ	和食の調理実習で地域の魚や野菜に触れることが多く、早朝の市場見学を計画した（早朝のため希望者のみが参加）。その後、市場の方や生産者との交流が始まっている。
内容	広島市卸売市場の早朝見学（せりやコイワシ魚の見学）と市場の仕組みの講義（希望者）、地域の魚・野菜などの生産者・販売者による出前授業（講義や調理実習）など 調理実習では、かき、あさり、青ねぎ、レモンなど地域の食材を用いるよう意識している
成果	生徒は地域の食材をよく認識しており、各種料理コンテストや総合調理実習で献立を考える際に、これらの食材を用いる生徒が多数いる。
課題と展望	地域の食材を将来の調理師に伝えたい生産者・販売者の方と、学びたい生徒とのニーズがよく合い、活動を継続することができている。さらに、地域の食材を利用した商品開発などにも取り組んでいきたいと考えている。

### 宇部フロンティア大学付属香川高等学校

目的やきっかけ	高校卒業後に進学・就職で県外にでる生徒もおり、自分の生まれ育った故郷を大切にしたいと思う。山と海に囲まれ特産品も多く、豊富な食材に恵まれている。その恵まれた産物の良さを再認識し、感謝の気持ちを持ってほしいと願っている。
---------	---

内容	地域で行われる料理やお菓子のコンテスト・コンクールに積極的に参加している。 また全国区のコンテストに応募する際にも、地元の食材を使用し、郷土色を出せるような作品を考えている。
成果	コンクールなどにおいては各種入賞をしたり、成果を修めている。
課題と展望	技術の発達により旬の産物の認識が低くなっている。また地域の有名な食材は高価なものが多く、なかなか手に入りにくい状態である。今後、地元の生産業者や関係者との連携を深めると活動の幅が広がるのではないかと考える。

### 徳島県立小松島西高等学校

目的やきっかけ	地域の方のQOL向上を目指して10年以上前から年間4回の「ミニカフェ」を行っている。 また、料理コンクールへの応募や、集団給食や家庭科技術検定などの献立作成時には必ず、地元の食材を多く利用するように意識させて行わせている。
内容	ミニカフェでは、生徒が献立作成した料理を提供し、焼き菓子・パン・ケーキを作って販売している。地元の漁協やJAの協力もあり、地元の食材を積極的に利用するように促している。
成果	ミニカフェの献立は毎回好評である。また、さつまいも、ゆず、すだちなど地元の特産品を生かした焼き菓子・パン・ケーキ類なども人気があり、喜ばれている。
課題と展望	徳島県の豊富な食材を見直す機会となっている。これらの食材を積極的に利用できる力を身につけさせたいと思って取り組んでいる。外に向かったのアピールが苦手である。企業との連携など、今後の課題の一つとして取り組んでいきたい。

### 香川県立観音寺総合高等学校

目的やきっかけ	2・3年次の総合的な学習の時間（探究）で地域の食材について調査したものをベースに、観音寺総合高校ブランドとして、商品開発をしている。
内容	平成26年度からは、三豊市・観音寺市の食材を使用した手作り菓子の販売プロジェクトを「三観の宝（みかんのたから）」と銘打って、毎年2年次生が焼き菓子を開発している。パッケージデザインや商品の名称も生徒たちがアイデアを出し合い、決めていく。商品名の「三観の宝」は令和元年に商標登録された。
成果	地元の伝統的な食材に着目し、新しい調理法や味を提案することで、地元食材の価値を見直す機会となった。また、製造から販売までを生徒たちが行うことで、食の現場の大変さを知ると同時に、購入していただいたお客様への感謝の気持ちや喜んで食べてもらえたことで達成感ややりがいを感じることができた。
課題と展望	学習成果の発表の場として今後も継続していきたい活動の一つである。

### 坂出第一高等学校

目的やきっかけ	地元の生産者からの依頼などで、経験することができた。
内容	近くのオリーブ園にて、オリーブ収穫など 収穫後、大学の先生からオリーブについて学んだ。
成果	全員で1時間ほどオリーブの収穫をしたが、オリーブは2本しか取れなかった。それほど精選されたものだとして理解することができた。
課題と展望	それぞれの食材を生かした料理を考え、地元へ貢献できる人材を育成したい。

### 今治精華高等学校

目的やきっかけ	地元でとれた野菜や魚を使って郷土料理を作り、地域の食材について知る。
内容	郷土料理普及研究会として、地元でとれた野菜や魚を使用して郷土料理を作る。

成果	郷土料理の特徴や作り方を学び、地産地消の良さを理解することができた。
課題と展望	生徒たちは郷土料理を作る機会が少ないため、普段の実習から得られえない知識や技術を学ぶことができています。今後も継続して行っていく。

### 松山城南高等学校

目的やきっかけ	調理実習では旬の地元の野菜を使って実習している 各イベントに持っていく加工品も高くても地元のものを使って、いろんな人に地元食材を知ってもらおう
内容	地元の農家と連携し、季節のジャムづくりを作る (春・イチゴジャム 夏・マンゴージャム 秋・イチジクジャム 冬 みかんジャム)
成果	各イベントへの参加も回数を重ねて、おいしいジャムと城南高校調理科が認知されてきたジャムは大変人気でいつも早くに完売してしまう
課題と展望	地元企業との連携をして、商品開発から商品化まで出来るような地元貢献がしたい これからも各イベントに積極的に参加し、違う職種からもお声がかかるようアピールしたい

### 大牟田高等学校

目的やきっかけ	地域産物の特徴を学ぶ
内容	地域の食材を活用した調理コンテスト
成果	受賞する生徒もおり、その結果を通じてその食品に興味を持ったり、調理法の研究に繋がったりしている。
課題と展望	県産の食材が中心であり、もっと身近な地域の産物にも取り組んでいきたい。

### 福岡県立久留米筑水高等学校

目的やきっかけ	地元の道の駅から声をかけていただき、生徒考案の駅弁当作成と販売を行い地元PRを行っている。
内容	地元食材を使用した駅弁当を生徒が考案し、道の駅での販売を行っている。
成果	地元食材を知り、地域の魅力を生徒自身が感じている。また、献立を考える力になっている。
課題と展望	食材の原価等を考慮して販売価格等の設定といった、販売者と購入者の立場を考えて細かい点まで指導する必要がある。

### 福岡市立福岡女子高等学校

目的やきっかけ	レシピを考え、調理することで、地域の食材を意識し、それを生かす技術を身に付ける
内容	シーフード料理コンクール・青春レシピコンテスト・ふくおかさん家のうまかもんレシピコンテスト。キクイモレシピ料理コンテスト・チャレンジ！レシピコンクール等、地元の食材を使用するコンテストに応募する
成果	地元の食材を発見し、良さを考える力がついた。 個人受賞や学校賞受賞をしている。 個人受賞後、ホテルやスーパーマーケット等の商業施設で商品化された。
課題と展望	教員の指導時間確保が困難。

### 東筑紫学園高等学校

目的やきっかけ	食育や地産地消の取り組みの一環として、福岡県産の農産物を使用したレシピを製作し、地元の食材を知るきっかけとする。
内容	J Aが主催している博多ブランド農産物を使用したレシピコンクールへの応募

成果	課題研究として、毎年、生徒全員が取り組み応募している。入賞する生徒が続くことで、各自の意欲の向上につながっている。
課題と展望	地元の食材について生徒たちの認識は低い。まずは地元で生産される農産物を知り、その特色を活かすことができるレシピの考案を通して、県産農産物を身近に感じることができると思われる。農業や食について関心を持つ機会となっている。

### 佐賀県立牛津高等学校

目的やきっかけ	・生活産業のスペシャリストに必要な専門的な知識・技術を身につけるとともに、創造力、企画力、表現力を身につけることを目標としている。学校設定科目「起業家入門」や「課題研究」などで地域の特産物を使い、研究開発、商品開発や商品作成、販売を行い、起業家マインドの育成を目指している。
内容	・地域の特産物を使い、学校設定科目「起業家入門」などで研究開発、商品開発や商品作成、販売を行い、起業家マインドの育成を目指しており、佐賀どれ（レンコンドレッシング）、梅ステーキソース、梅ロンパン、梅ブッセ、梅アイス、鯉を使った商品などの開発を各種イベント等で販売を行っている。 ・地域特産物（なす、みそなど）のアイデア料理コンクールに参加。
成果	・県内外各種イベント、文化祭などで販売し、毎回盛況である。広報活動も学んでいく中で、相手への商品の魅力を伝えるための工夫を自ら考え行動できるようになってきている。 ・アイデア料理コンクールでも高い評価を得る料理を考えことができるようになってきている。 ・また、リピーターの方々からの声や激励の手紙などで生徒たちも後輩へ繋げていく意識の変化も見られ、学年を超えた取組の一つとなっている。
課題と展望	・実際に体験することで学ぶことの多い機会となっているが、コロナウィルスの影響でイベントの減少、中止も多くその場がなくなっている。 ・校外の方との交流が生徒の刺激となり、より充実した学びが得られるため、継続、連携していきたい。

### 佐賀県立鹿島高等学校

目的やきっかけ	鹿島市役所産業支援課・産業活性化施設“海道しるべ”と連携しながら、地元企業等と共同での商品開発に取り組んでいた。一方、肥前浜宿酒蔵通りで「観光酒蔵 肥前屋」を運営する（株）峰松酒造場は、地元高校生の斬新なアイデアを取り入れた、鹿島ならではのオリジナルブランドのお土産を誕生させたい思いがあった。
内容	食品調理科生徒が加工品開発、商業科商品開発コース生徒がパッケージデザイン検討、市役所産業支援課（海道しるべ）が技術支援、峰松酒造場が商品化・販売することで決定。商品コンセプトは「鹿島の産物を使った、日本酒にも合い、ごはんのお友にもなるもの」
成果	数回の試作と検討、試食会を重ねた結果、「肉そぼろ」に決定。特産品のみかんの果汁と皮を使用し甜面醬で味を調えた。商品名を「さがいるの鹿実」とし、酒蔵ツーリズムで試食会を実施。
課題と展望	試食会では高評価を頂いているが、製造協力先がないため、今後の課題である。令和2年3月で閉校となった鹿島実業高校食品調理科の伝統を引き継ぐために、後輩たちにつなげたい。

### 向陽高等学校

目的やきっかけ	地元の食材の特徴を知る。新しいレシピを考案する。きっかけは、地域の農協からの食材提供（キズなどで出荷できないもの。規格外のもの）
内容	地域の農協と連携し、じゃが芋やニンジン、玉ねぎの食材提供をうけ、「新レシピ考案・試作」を行っている。食材は規格外のもので、冬休みや春休みなど長期休業中に持ち帰らせ、宿題として「課題研究」の授業で実施している。
成果	人参嫌いの子どもたちにもっと人参を食べてもらいたい、という思いで生徒が考えた「人参えびフライ」が農協婦人部の方々により再現され、農協新聞等にも紹介された。普段使い慣れた食材を新たな視点で活用する機会となっている。

課題と展望	現在は長期休業中の課題として取り扱っているため、食材が限定的である。地元特産のアスパラガスの収穫時期には、他の授業内容を行っており、収穫時期や提供数の確実性が課題である。
-------	---

### 慶誠高等学校

目的やきっかけ	熊本特産の野菜「肥後野菜」を知ること。調理方法を知ること。また「馬肉」料理を知ること、生産者の気持ちを理解する。
内容	「水前寺のり」など熊本の希少生産品を利用した料理講習会開催。料理コンクール参加。馬肉生産者からの馬肉提供により「馬肉料理」をする。
成果	熊本ではなかなか見ることのできない「水前寺のり」を見ることで、生きている食材として料理を作ることができる。馬肉を食べることで、馬肉に対する興味がわく。
課題と展望	水前寺のりなどは熊本の特産品であるが、なかなか高価で手に入らない。生産者の方から講習会を受けることで提供していただいて料理するが、なぜこのようになるのかを県民として考え、地産地消に活かしていくための料理研究も必要であると思われる。

### 玉名女子高等学校

目的やきっかけ	①玉名市で多く栽培されている農産物や海産物を知り、それらを使用した調理実習を通して、それらが生かされる調理法を知ることから始めている。 ②玉名市が『金栗四三』の生誕地であったことから金栗さんにちなんだものを作ろうと投げかけたことから始まった。
内容	①J Aから食材の提供を受け、試作を繰り返し、商品開発を行う。 ②熊本城マラソンなどで金栗さんPRのため、本校生制作の『シナモンロール』を作ってランナーに振る舞った。
成果	地元の農産物を知るとともに、地域との協力の大切さがわかったようで、地元を盛り上げようと、イベントへの参加率も上がってきた。
課題と展望	まだまだ生徒にはノーマルな発想が多く、料理は若い生徒ならではの発想が生きてくる世界であると考えている。たくさんの食材に触れ、料理人からたくさんのことを学び、玉名の良さをPRできるような料理人に育ててほしいと願っている。

### 東九州龍谷高等学校

目的やきっかけ	イベント参加の声かけから、地産地消の実践活動
内容	商品開発の協力、校内実習にて代表者を選出。
成果	地域の住民とのふれあいがいいより大きく、コミュニケーション能力を身につけた。保護者とのふれあいのきっかけともなった。
課題と展望	多くの依頼を活用し、校内コンテストの充実も図っていく。

### 別府溝部学園高等学校

目的やきっかけ	保健所から珍獣対策としてジビエ料理の講習会やお祭りでの提供の依頼をもらった。
内容	ジビエ料理は講師を招いて、普段つかうことが少ない、猪や鹿の料理の講習を受ける。実際にジビエを使った料理を地域のお祭りで販売をする。
成果	ジビエについて教科書だけでなく、実際に調理し、食べることで身近に感じることができるようになった。
課題と展望	保健所の方も1～2年で担当もかわっていき、考えが変わるので、このようなチャンスをいかに続けてよりよいものにするかが課題。

### 鹿児島県立野田女子高等学校

目的や きっかけ	<ul style="list-style-type: none"><li>・食に関する分野において、生徒の興味・関心を高める。</li><li>・科目「課題研究」において、地域食材をテーマにした授業を行っている。</li></ul>
内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・科目「課題研究」において、地域食材の特徴を調べ、その特徴を活かした料理やお菓子の考案。</li><li>・地域の生産者や飲食店の方々をお招きして、生徒考案の料理やお菓子の試食会の実施。</li><li>・コンクールへの応募。</li></ul>
成果	<ul style="list-style-type: none"><li>・地元の食材や食の動向に興味を持つ生徒が増えた。</li></ul>
課題と 展望	<ul style="list-style-type: none"><li>・生徒の興味・関心の個人差が大きい。</li><li>・地域食材の特徴や良さを知り、その食材を活かした料理を作ることができる人材の育成につながる。</li></ul>

### 沖縄県立浦添工業高校

目的や きっかけ	沖縄の食材の魅力を致した料理を発信したい
内容	各種コンテストに参加
成果	全国大会決勝に進み、審査員特別賞をいただいた。それをきっかけにコンテストに意欲的に取り組みたい生徒が増えた
課題と 展望	もっと地元の食材や琉球料理に関わる学習プログラムが必要

### 沖縄県立美里工業高等学校

目的や きっかけ	地域の産業や食材を知り、地域の食材を生かした料理を作ることができる力を養う。
内容	本校の所在地、沖縄市の野菜や肉、魚を利用したアイデア料理の開発。
成果	沖縄市役所と連携し、野菜の生産者、養豚農家、和牛農家、漁協の方を招いて講話を開催することができた。講話の中からヒントを得て、沖縄市でとれた食材を利用してアイデア料理を開発している。
課題と 展望	地域の食材について知る良い機会となっている。生産者さんから話を聞いたことがよい刺激になっている。今後も地元沖縄市と協力しながら、地元の食材の事を知ることができる取り組みを企画し、地域の方々へ発信していきたい。