

## 平成27年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール研究実施報告（第1年次）（概要）

1 研究開発課題	
CHANGE SAKURA ～技と心で羽ばたけ グローバルクリエイター育成プロジェクト～	
2 研究の概要	
<p>[服飾デザイン科]</p> <p>豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成するとともに、グローバルな視野から服飾に関わるものづくりやビジネスを取り上げ、総合的にファッションを世界に発信していくことができるファッションビジネスリーダーやグローバルファッションクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発</li> <li>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</li> <li>3 専門技術と独創性の育成</li> </ol> <p>[食物科]</p> <p>高度な調理知識・技術と豊かな感性を身に付け、食文化の伝承や、より良い暮らしを支え、「食」の企画・提案ができる「食」のフードクリエイターを育成する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成</li> </ol>	
3 平成27年度実施規模	
服飾デザイン科と食物科を対象として実施した。	
4 研究内容	
<p>○研究計画</p> <p>&lt;服飾デザイン科&gt;</p>	
第1年次	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 地元の繊維関連企業が有する高度な技術力、デザイン力の高さを再確認し、現場見学を通して地場産業の理解を深める。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）見学</li> </ul> </li> <li>(2) 関連機関と連携し、オリジナルデザインの洋服を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・交通事故防止啓発反射材使用のファッション提案（岐阜県警察との連携）</li> </ul> </li> <li>(3) 地元企業・関係機関とコラボレーションし商品を提案する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・長良川鶴飼装束の提案（名古屋モード学園との連携）</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ファッションの最先端であるフランスの伝統文化と伝統技術を体験学習し、異文化を理解するとともに豊かな感性と柔軟な発想力、創造力、確かな知識・技術を育成する。</li> </ol> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス海外研修（エスモードジャパンとの連携）</li> <li>(2)ファッション業界で活躍するための一助となる英会話力を習得する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門用語を用いた英会話講習会の実施</li> </ul> </li> <li>3 専門技術と独創性の育成 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)各種研修 <ul style="list-style-type: none"> <li>①美術館・地場産業見学      ②マテリアルセンター・繊維工場見学</li> <li>③京都研修Ⅰ「伝統工芸体験を行う研修」</li> <li>④東京研修「ファッションショー・コレクション見学、マーケットリサーチ」</li> <li>⑤京都研修Ⅱ「京都造形大学卒業展見学、染色工房と機屋見学」</li> <li>⑥第13回ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</li> <li>⑦スタイリング研修      ⑧ウォーキング講習      ⑨遠隔授業</li> </ul> </li> <li>(2)資格取得 <ul style="list-style-type: none"> <li>①ファッション色彩能力検定2級      ②ファッションビジネス能力検定3級</li> <li>③パターンメイキング技術検定3級</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンテストへの挑戦 <ul style="list-style-type: none"> <li>各自の得意分野を生かしたコンテストへの挑戦</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>4 1年次の取組のまとめと評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信      ・成果報告書の作成</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価      ・外部評価</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>第2年次</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)地元の繊維関連企業が有する高度な技術力、デザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作・生産をする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）との連携</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県警察と連携する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム提案と開発</li> <li>・反射材を取り入れた自校制服の企画と提案</li> </ul> </li> <li>(3)岐阜長良川鵜飼事業と連携する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・鵜飼装束や、鵜飼漁に関するアイテムの考案</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生との遠隔交流を通して、情報交換と異文化理解、感性の向上を図る。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・海外学生との交流（エスモードジャパンとの連携・タブレット端末の活用）</li> <li>・国内の他学科高校生との交流（タブレット端末の活用）</li> </ul> </li> <li>(2)英語によるコミュニケーション力を身に付け、ファッションに関する専門用語を用いた国際交流ができる実践的態度を育成する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・英語科の授業との連携</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>3 専門技術と独創性の育成 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)各種研修 <ul style="list-style-type: none"> <li>①東京研修「ファッションショー・コレクション見学、素材調査」</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

	<p>②京都研修「大学卒業展見学、伝統工芸体験・見学」</p> <p>③ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</p> <p>(2)資格取得</p> <p>①ファッション色彩能力検定2級                      ②ファッション販売能力検定3級</p> <p>③パターンメイキング技術検定3級</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦</p> <p>各自の得意分野を生かしたコンテストの挑戦</p> <p>4 2年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・成果報告書の作成</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> <li>・外部評価</li> </ul>
<p><b>第3年次</b></p>	<p>1 地元企業・関連機関とのコラボレーションによる商品開発</p> <p>(1)地元の繊維関連企業が有する高度な技術力、デザイン力の高さを活用し、オリジナルテキスタイルの企画・提案・試作・生産・提供をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）との連携</li> </ul> <p>(2)岐阜県警察と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・交通事故防止啓発反射材使用のファッション・アイテム提案、開発、商品化</li> <li>・反射材を取り入れた自校の制服の提案</li> </ul> <p>(3)岐阜長良川鵜飼事業と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鵜飼装束や、鵜飼漁に関するアイテムの考案、開発、商品化、提供</li> </ul> <p>2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)海外のファッション専門学生や国内の他学科の専門高校生との遠隔交流を通し、情報交換と異文化理解、感性の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な国との交流（エスモードジャポンとの連携とタブレット端末の活用）から、異文化の特徴を取り入れたファッション提案</li> </ul> <p>(2)英語によるコミュニケーション力の育成を目指し、ファッションに関する専門用語を用いた国際交流ができる実践的態度を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英語科の授業との連携</li> </ul> <p>3 専門技術と独創性の育成</p> <p>(1)各種研修</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①地場産業（テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場）見学と素材考案・企画・生産</li> <li>②東京研修「ファッションショー・コレクション見学、素材調査」</li> <li>③京都研修「大学卒業展見学、伝統工芸体験・見学」</li> <li>④ジャパン・ヤーン・フェア&amp;総合展「THE 尾州」見学</li> </ul> <p>(2)資格取得</p> <p>①ファッション色彩能力検定2級                      ②ファッション販売能力検定3級</p> <p>③パターンメイキング技術検定3級</p> <p>(3)各種コンテストへの挑戦                      各自の得意分野を生かしたコンテストに挑戦</p> <p>4 3年次の取組のまとめと評価</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・成果報告書の作成</li> <li>・外部評価</li> </ul>
--	--	--

<食物科>

<p><b>第1年次</b></p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</p> <p>(1)岐阜県産食材と地域食材を学び、食材の種類、特徴、旬、栄養等の知識の習得と食材活用の研究・提案をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAにしみのブランド野菜のレシピ提案、普及</li> </ul> <p>(2)岐阜県農政部農産物流通課と連携し、伝統食材の理解と知識を習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・伝統食材の理解とレシピ開発</li> </ul> <p>(3)岐阜女子大学と連携し、商品を提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材米「ハツシモ」の米粉研究と商品開発</li> </ul> <p>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成</p> <p>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（日本料理、伝統料理、食空間コーディネート）</li> <li>・レストランでの模擬経営実習</li> </ul> <p>(2)英語力を身に付け、食に関する専門用語を用いて国際交流ができる実践的態度を育成する。</p> <p>3 高い専門的知識と技術の育成</p> <p>(1)調理師系専門学校と連携する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会 日本料理（大皿盛、供応食） 西洋料理 和菓子 接客サービス</li> </ul> <p>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> <p>(3)各種コンクールに挑戦する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンテストへ挑戦する。</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピを考案し、コンテストに挑戦する。</li> </ul> <p>4 1年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・成果報告書の作成</li> <li>・外部評価</li> </ul>
<p><b>第2年次</b></p>	<p>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案</p> <p>(1)岐阜県産食材と地域食材の種類、特徴、旬、栄養等の知識の習得、食材活用の研究・提案を継続する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAにしみのブランド野菜のレシピ提案、普及拡大（ホームページの活用）</li> </ul> <p>(2)岐阜県農政部農産物流通課と連携し、食材の活用方法を研究し提案する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・岐阜県産食材「鮎」の理解・研究とレシピ提案</li> <li>・学校給食を活用した伝統食材・地域素材の普及活動</li> </ul> <p>(3)岐阜女子大学と連携し、米粉を活用した商品を開発し提供する。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食材米「ハツシモ」の米粉を使用した商品開発、提供</li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成       <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会（伝統料理、日本料理、料理の写真撮影、食空間コーディネート）</li> <li>・模擬経営実習</li> </ul> </li> <li>(2)英語力を身に付け、食に関する専門用語を用いて国際交流ができる実践的態度を育成する。</li> </ul> </li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成       <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)調理師系専門学校と連携し、高い知識と技術、感性を育成する。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会 日本料理（大皿盛、供応食） 西洋料理 和菓子 接客サービス</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、調理技術の向上を図る。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンクールに挑戦する。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンテストへ挑戦する。</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピを考案し、コンテストに挑戦する。</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>4 2年次の取組のまとめと評価       <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> <li>・成果報告書の作成</li> <li>・外部評価</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>第3年次</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案       <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)岐阜県産食材と地域食材の種類、特徴、旬、栄養、食材活用のまとめをする。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・岐阜県産食材「鮎」のレシピ提案、提供</li> <li>・伝統食材の利用活用、普及</li> <li>・「和桜 WAZAKURA」弁当の完成</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜女子大学と連携し、商品を提供する。           <ul style="list-style-type: none"> <li>地域食材米「ハツシモ」米粉商品の改良・提供</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成       <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会、現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力をさらに高める。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会</li> <li>・模擬経営実習</li> </ul> </li> <li>(2)英語力を身に付け、食に関する専門用語を用いた国際交流ができる実践的態度を育成する。</li> </ul> </li> <li>3 高い専門的知識と技術の育成       <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)調理師系専門学校と連携し、高い知識と技術、感性を育成する。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講習会 日本料理（大皿盛、供応食） 食空間・食卓の演出</li> </ul> </li> <li>(2)岐阜県調理師連合会と連携し、さらに調理技術の向上を図る。           <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理技術コンクール出展</li> </ul> </li> <li>(3)各種コンクール・資格取得に挑戦する。</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ食材を用い創意工夫したレシピを考案し、コンテストへ挑戦する。</li> <li>・普及性、コンセプトを踏まえ、コンテストテーマに添ったレシピを考案し、コンテストに挑戦する。</li> </ul> <p>4 3年次の取組のまとめと評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページによる情報発信</li> <li>・卒業研究作品発表会での評価</li> <li>・成果報告書の作成</li> <li>・外部評価</li> </ul>
--	--

○平成27年度の教育課程の内容（平成27年度教育課程表を含めること）

<服飾デザイン科>

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活	科学と	体育			保健	英語会話			美術Ⅰ		生活デザイン		生活産業基礎		ファッション造形基礎		ファッションデザイン		LHR	
	4				3			2		2		3			1	3			2		2		2		2		3		1	
2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ	音楽Ⅰまたは美術Ⅰ	コミュニケーション英語Ⅰ	生活デザイン		生活産業情報	ファッション造形		ファッションデザイン		ファッションデザイン		服飾手芸		ファッションビジネス		LHR			
	3			2		2		2		1	2	2	2	2		2	4		3		2		2		2		1			
3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション英語Ⅰ	課題研究			ファッション造形		ファッションデザイン		服飾手芸		ファッションデザイン		ファッションビジネス		LHR						
	2		2		3			2		2	4			4		4		4		2		1								

<食物科>

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1 学年	国語総合				現代社会			数学Ⅰ		人間生活	科学と	体育			保健	英語会話		家庭総合		生活産業基礎		食文化		調理		食品		調理理論		LHR
	4				3			2		2		3			1	2		2		2		1		3		2		2		1
2 学年	現代文B			日本史A		数学Ⅰ		体育		保健	美術Ⅰ	音楽Ⅰまたは美術Ⅰ	コミュニケーション英語Ⅰ	家庭総合		生活産業情報		調理		栄養		食品衛生		調理理論		LHR				
	3			2		2		2		1	2	2	2	2		2		4		3		2		2		1				
3 学年	現代文B		世界史A		生物基礎			体育		コミュニケーション英語Ⅰ	課題研究			調理		食品衛生		公衆衛生		調理理論		総合調理実習		調理フランス語		美術Ⅱ		化学基礎		LHR
	2		2		3			2		2	3			2		3		3		1		3		1		2		1		

## ○具体的な研究事項・活動内容

### <服飾デザイン科>

#### 1 地元企業・関係機関とのコラボレーションによる商品開発

##### (1)交通事故防止啓発反射材使用のファッション提案（岐阜県警察との連携）

目的：依頼者からの要望（目的やニーズ）を作品に生かした物づくりをする能力を養う。

内容：岐阜県警察主催の「交通弱者の交通安全意識の向上及び夜間の交通事故防止を図る運動のキャンペーン」に参加・協力し、反射材を衣服に取り入れたファッションの提案を行った。3年生14人が、デザイン発想、パターン製作をし、反射材を効果的に取り入れセーフティファッションを作成して、卒業研究作品発表会において、ファッションショー形式で発表、報告した。その反響を受けて、3月上旬にセーフティファッションを着用し、岐阜県警察と夕方の街頭啓発活動に参加予定である。3月下旬にショッピングモール マーサAEON（岐阜市）を会場として、ファッションショー・展示・反射材を使ったアイテムのワークショップを予定している。

##### (2)岐阜長良川鵜飼装束の提案（名古屋モード学園との連携）

目的：岐阜の伝統文化である鵜飼に注目し、岐阜の文化を理解すると共に、衣装の目的や機能を学び、目的や機能を備えた新衣装を提案する。また、全国に向け岐阜長良川鵜飼をPRする。

内容：岐阜長良川鵜飼、鵜飼装束の伝統衣装について講演会、岐阜市鵜飼ミュージアム見学、装束製作素材三河木綿の産地である蒲郡の機屋見学を行い、地場産業について理解を深めた。3年生12人が、デザイン発想、パターンを製作し、装束の縫製を行った。卒業研究作品発表会において展示発表し、3月中旬から下旬にかけて、「長良川うかいミュージアム」でも展示する。

#### 2 国際感覚とコミュニケーション能力の育成

##### (1)フランス海外研修（エスモードジャポンとの連携）

目的：海外の専門学校での体験学習及び外国人学生との交流により、知識や技術の共通性に気付かせるとともに、発想やデザイン性の違いを認め合い、国際感覚を磨く。世界における日本文化を再認識し、歴史ある建造物や美術作品などの鑑賞を通して感性を高め、豊かな発想力と柔軟な創造力の育成を目指す。

内容：エスモードパリ校での体験学習・交流会、衣装資料館見学、旧市街見学、生地・服地材料店リサーチ、美術館見学、ファッションリサーチ等、フランスでの研修を行った。研修報告として、研修者3人が、1年生、2年生に向けて、ファッションデザインの授業の中で英語を交えて、研修で学んだデザイン発想の方法と伝達、パリ研修の報告を行った。

##### (2)英会話講習会

目的：将来ファッション業界で活躍するための一助となる英語力の習得

研修者と実施日：1年生15人、2年生20人 11月～2月（週2回（火、木）16:00～18:00）

講師：岐阜市市民講座の英会話講座講師

内容：積極的に講義に参加し、日常会話から専門用語を用いた専門的会話に取り組んでいる。今後は講師と自校の英語科教員との連携を深め、授業内容や英会話レベルなどについて検証し、英会話を活用した専門教科に関する分野の授業を行う。

### 3 専門技術と独創性の育成

#### (1) 各種研修

目的：専門的な知識や技術を習得するため、研修を行う。

##### ①美術館・地場産業見学

- ・研修者と実施日：1年生37人 1月21日（木）
- ・見学場所：産業技術記念館・名古屋ボストン美術館・三つ屋染整株式会社・テキスタイルマテリアルセンター

学科の特色が理解でき、専門科目の学習に対する関心が高まった。

##### ②テキスタイルマテリアルセンター・繊維工場見学

- ・研修者と実施日：2年生40人 2月9日（火）
- ・見学場所：三つ屋染整株式会社・テキスタイルマテリアルセンター

平成28年度、素材開発を行うにあたり、地元企業で豊富な特殊素材を見学して、知識を深め今後のオリジナルテキスタイル開発に向けたデザイン発想のきっかけとなる。

##### ③京都研修Ⅰ「伝統工芸体験を行う研修」

- ・研修者と実施日：3年生38人 10月8日（木）
- ・研修内容：体験学習安達組紐館（組紐）・清水坂ガラス館（ガラス細工）・和楽（和紙）等マーケットリサーチ（二年坂、三年坂、清水寺、祇園等）

グループごとに、体験学習を取り入れ、京都市内を散策。京都の伝統工芸の特徴を、コンクールや卒業研究作品発表会の作品製作、及び演出に生かすことができた。また、日本の良さを再確認することができた。

##### ④東京研修

- ・研修者と実施日：3年生10人 2年生5人 11月3日（火・祝）～4日（水）
- ・研修内容：文化服装学院ファッションショー見学、UNDERCOVER コレクション見学

素材調査（日暮里・新宿）、マーケットリサーチ（銀座・渋谷・原宿・表参道）

本格的なファッションショーや、美術館、最新ブランドの展示会など、東京でしか体験できない研修に取り組むことができ、刺激を受けた。コンクールや卒業研究作品発表会の作品製作、及び演出に生かすことができた。

##### ⑤京都研修Ⅱ

- ・研修者と実施日：2年生15人 2月27日（土）
- ・研修内容：京都造形大学 卒業展見学、染色工房と機屋見学

##### ⑥第13回ジャパン・ヤーン・フェア&総合展「THE 尾州」見学

- ・研修者と実施日：2年生40人 2月26日（金）
- ・研修内容：「翔工房」の学生によるオリジナルテキスタイルの見学、中部ファッション専門学校によるファッションショー見学

##### ⑦スタイリング研修

- ・研修者と実施日：2年生40人 10月29日（木）
- ・研修内容：ファッション業界の仕事の理解スタイリスト体験  
（メイク・ドレスアップ・写真撮影・ファッションショー）



専門学校において、ファッションの流通分野における専門職の仕事内容の体験を通して学ぶことができた。

#### ⑧ウォーキング講習会

・研修者と実施日：1・2・3年生 11月9日（月） 3年生 12月2日（水）

・研修内容：レベルと内容に応じた、ウォーキング指導

1・2年生は、基礎基本のウォーキングを学び、3年生は、自作の衣装を着て、イメージに合ったウォーキングアドバイスを受けることができ、大変充実した内容であった。

#### ⑨遠隔授業

・研修者と実施日：2年生40人 2月12日（金）

・研修内容：オリジナルテキスタイル開発に向け、遠隔授業による素材の特徴や開発手段を理解する。

### (2)資格取得

目的：将来専門職に就くにあたり、求められる検定資格の習得を目指す。

内容：ファッション色彩能力検定2級 40人受験 22人合格

パターンメイキング技術検定3級 1次試験 10人受験 7人合格

2次試験 7人受験 5人合格

ファッションビジネス能力検定3級 18人受験 16人合格

### (3)各種コンテストへの挑戦

目的：各自の得意分野を生かしたコンテストに挑戦する。

内容：「ファッション甲子園2015」 審査員特別賞(マリエ賞)

「NDKフレッシュコンテスト」 グランプリ

「高校生とのジョイントファッションショー」 グランプリ、ブロンズ、  
エクセレント（3人）

「UDBCファッションコンテスト」 理事長賞、優秀賞、審査員特別賞

「NDK岐阜支部フレッシュコンテスト」 岐阜市繊維協会賞、NDK賞

デザイン画のみは多数受賞

## <食物科>

### 1 地域の関係機関や産業界と連携した「食」の研究・提案

#### (1)地域の関係機関との連携

目的：岐阜県産食材と地域食材の種類、特徴、旬、栄養等の知識を習得する。また、地産地消の推進に向けた地域食材の活用を提案する。

内容：岐阜県産食材と地域食材の需要拡大と商品開発を行うため、JAにしみのと連携して、地域の食材について学んだ。5月から6月にかけて実施したレストラン実習（集団調理実習）や文化祭のバザーで、近隣地域や県職員の方、保護者、生徒や学校職員に多様な地域食材を使ったメニューを提供した。さらに、外食産業や消費者のニーズを取り入れた商品の開発を行うために、名神高速道路(上り)養老サービスエリアの新メニュー開発に取り組んだ。また、岐阜県農政部農産物流通課と連携し、伝統野菜について学び、卒業研究作品発表会の場で、多くの岐阜県産食材を使った創作料理を展示し、地域食材を活用した菓子と

紅茶をカフェで提供した。

## (2) 岐阜女子大学との連携

目的：地域食材米「ハツシモ」の米粉の特徴を科学的に分析し、商品開発に繋げる。

内容：地域食材米「ハツシモ」の精米時に発生する割れ米を微粒製粉した米粉を活用するため、「ハツシモ」の味や調理性、栄養面などの特徴を学び、その特徴を生かした焼き菓子のレシピを研究し、商品開発を行った。卒業研究作品発表会のカフェにおいて提供し、商品改良に繋げるためのアンケート調査を行った。

## 2 勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力の育成

### (1) 食産業界で活躍している専門家の講演会や講習会

目的：講演・講習会を実施し食産業界を理解する。また、将来の目標を明確化させ、学習意欲を高めると共に、職業人としての能力や態度を育成する。

①日本料理(寿司)講習会 ・研修者と実施日：2年生38人 2月16日(火)

・内容：飾りずし

②伝統料理(鮎専門料理)講習会 ・研修者と実施日：1年生40人 2年生38人 2月

・内容：岐阜県鮎料理の食文化の講習と料理試食

③食空間コーディネーター ・研修者と実施日：1年生40人 2年生38人 2月12日(金)

・内容：カラーコーディネーターの基本 食空間の演出

④日本料理講習会 ・研修者と実施日：1年生40人 2月10日(水)

・内容：世界無形文化財「和食」の経緯とその魅力

### (2) インターンシップ

目的：現場実習を通して、勤労観、職業観、課題解決力、コミュニケーション能力を育成する。

内容：2年生5人(2日間) 製菓店 飲食店

3年生39人(4日間) ホテル・病院・集団調理施設・専門料理店

食産業界での業務や働くことの意義が理解でき、学習意欲に繋がった。

### (3) レストランでの模擬経営実習

目的：実践的実習により調理師業務全般を理解し達成感、成就感の体感と課題解決力を育成する。

内容：レストランでの模擬経営実習

大垣市内のビジネスホテルの一角にあるレストランにおいて、8月から2月(月1回)に校外レストラン実習を行った。1年生から3年生による縦割りグループで実施した。献立作成、発注、調理など、一連の調理業務を各学年、目的をもって行った。

### (4) 英会話授業の実践

研修者と実施日：1年生8人、2年生10人 11月～2月(週2回(火、木)16:00～18:00)

目的：食物の専門用語の英語表現と英会話でコミュニケーション力を育成する。

講師：岐阜市市民講座の英会話講座講師

内容：積極的に講義に参加し、日常会話から専門用語を用いた専門的会話に取り組んでいる。今後は講師と自校の英語科教員との連携を深め、授業内容や英会話レベルなどについて検証し、英会話を活用した専門教科に関する分野の授業を行う。

## 3 高い専門的知識と技術の育成

### (1)調理師養成専門学校との連携

目的：高度な技術と幅広い知識を身に付け、豊かな感性や創造力を育成する。

- ①接客サービス講習会
  - ・研修者と実施日：3年生39人 4月27日（土）
  - ・内容：サービスの心得 テーブルサービス
- ②日本料理講習会（大皿盛）
  - ・研修者と実施日：3年生39人 7月22日（水）
  - ・内容：野菜の飾り切りを用いた大皿の盛り付け方・演出の仕方
- ③日本料理講習会（供応食）
  - ・研修者と実施日：2年生38人 11月10日（火）
  - ・内容：テーマに合わせた供応食
- ④商品開発・発想習会
  - ・研修者と実施日：2年生38人 1月25日（月）
  - ・内容：商品開発に伴う官能検査と商品開発のプロセス
- ⑤西洋料理
  - ・研修者と実施日：1年生40人 2月1日（月）
  - ・内容：西洋料理の基本技術

### (2)岐阜県調理師連合会との連携

目的：調理師連合会出展作品を見学し、魅力ある料理と食空間を演出する力の育成を目指す。

研修者と実施日：2年生38人 1年生4人 11月5日（火）

内容：1・2年生が調理技術コンクールの見学を行い、コンクール作品製作、及び演出、感性を磨いた。また、3年生が岐阜県産食材を活かした料理を出展し、卒業研究発表会の作品や演出発想のきっかけとなった。

### (3)各種コンクールの挑戦

目的：各種コンクールに挑戦する。

内容：全国惣菜創作料理発表会 県大会 優勝 全国大会出場

第3回全国米粉料理コンテスト 近畿・東海・北陸地区決勝大会 優秀賞

全国FHJ高校生ホームプロジェクトコンクール 特別賞

## 5 研究の成果と課題

### <服飾デザイン科>

#### ○実施による効果とその評価

素材を調査・研究し、要望や制約を考慮し、限られた予算の中でのものづくりを行ったことにより、ニーズを踏まえたファッションの奥深さを知り、ファッションビジネスの観点も踏まえたデザイン発想ができ、ファッションを多角的な視点から学ばせることができた。

海外研修において異文化に触れ、専門学校での体験授業等により、新たな知識や技術力の向上、発想力と柔軟な想像力の向上が見られた。また、研修内容を、1・2年生の科目「ファッションデザイン」の授業において、フランスのエスマードパリ校で学習したデザイン発想の方法を伝達する授業を行った。研修の報告を重ねることで、プレゼンテーション能力の向上にもつながった。

さまざまな研修を通して、本物に触れることで美的感覚が向上し、日常生活の中でも視野を拡大し、ファッションセンスやデザイン発想力を磨こうとする姿勢が見られた。また、日本の伝統技術や地場産業への理解を深め、その活用意欲が高まり、コンテストや卒業研究作品に生かすことができた。コンテストや検定資格習得に向けた学習に取り組むことで、専門技術の習得及びデザインへの探求心や表現力が向上した。

- <評価>
- ・コンテストでの入賞数、各種検定の合格実績
  - ・製作作品及びポートフォリオにおける視点の変化(事前事後の比較)
  - ・プレゼンテーション技術の変化(専門用語活用数の事前事後の比較)
  - ・アンケート調査(語句や表現方法の事前事後の比較)
  - ・研修内容を報告

○実施上の問題点と今後の課題

- ・オリジナルテキスト開発及び商品化に向けた取組を進めるにあたり、協力企業を見つけ綿密な打ち合わせを重ね連携を深める。
- ・国際情勢が不安定なため海外研修を実施することが困難である。国内において異文化理解や国際感覚を養うためのツール(タブレット端末の活用等)を整備する必要がある。
- ・専門科と英語科の授業の関連性を図りながら、国際交流を進めるための実践力となる語学力を育成する。
- ・高度な資格取得に向けた指導内容の見直しやタブレット端末を活用した自主学習体制を整備する。

<食物科>

○実施による効果とその評価

岐阜県産食材の種類、旬、特徴、栄養や岐阜県の自然、歴史、産業、特産品について学習することができた。ふるさと岐阜を大切に思う気持ち、食材や食に携わる人への感謝の気持ちが強まった。また、食材の特徴を料理で表現して校内外での施設や卒業研究作品として提供することができた。

様々な研修の中で食産業界について理解を深め、職業人としての意識を高めた。また、特別授業やコンクールへの挑戦により高度な調理技術や知識を習得し、創造力、表現力が向上した。

- <評価>
- ・コンテストの入賞数
  - ・製作作品及びレシピの表現方法(事前事後の比較)
  - ・プレゼンテーション技術の変化(専門用語活用数の事前事後の比較)
  - ・アンケート調査(語句や表現方法の事前事後の比較)

○実施上の問題点と今後の課題

- ・岐阜県産食材の研究を深め、レシピを提案する。
- ・レシピ提案、普及活動を行うための情報発信を工夫し、発信の環境整備を行う。
- ・商品化に向けて、協力企業を見つけ、綿密な打ち合わせを重ね連携を深める。
- ・専門科目と英語科の授業の関連性を図りながら、国際交流を進めるための実践力となる語学力を育成する。
- ・高度な技術の習得に向けた指導内容の見直しや、タブレット端末を活用した自主学習体制の整備をする。