

学校名	三重県立相可高等学校
-----	------------

## 平成 29 年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール 事業計画書

### I 委託事業の内容

#### 1. 研究開発課題名

三重から世界へ！

～「世界で活躍する食のプロフェッショナル」の育成と「グローバル・ブランド」の開発～

#### 2. 研究の目的

「世界で活躍する食のプロフェッショナル」の育成と三重の豊かな食材を「グローバル・ブランド」として開発することを目指して、次の3つの研究に取り組む。

- 1 「食のプロフェッショナル」を育成するための指導方法（「技術力」「経営力」「商品開発力」「コミュニケーション力」の育成）のブラッシュアップ
- 2 グローバル人材に必要な「グローバル力（語学力、異文化理解力、コミュニケーション力）」の育成
- 3 三重の豊かな食材（「メイド・イン・三重」）を使った「グローバル・ブランド（三重の食材を使ったレシピ、商品）」の開発および海外への発信と、三重の「食」の海外発信をとおして、郷土の自然、歴史、文化への関心を高め、郷土愛の醸成、さらには和食文化の発展に寄与する人材の育成

#### 3. 実施期間

契約日から平成30年3月15日まで

#### 4. 当該年度における実施計画

##### (1) 現状の把握と教育課程の再構築

ア これまでの教育課程、学習プログラムを見直し、「目指せスペシャリスト」研究後の11年間で教育内容がどのように変化してきたか、また、食関連産業界のこの10年の目覚ましい変化と技術の進歩に対応するため、特に、学校設定科目「製菓」「製菓研究」「フードビジネス」「フードマネジメント」において、現在の教育内容で何が不足しているか、今後、何が求められるかを検証する。

イ 調理師コース（調理師養成施設）については、教育課程と部活動の関連について検証する。

ウ 1年生の科目「生活産業基礎」において、食のプロフェッショナルを目指すための意義、そのための学習プログラムについて周知し、店舗訪問、食のプロフェッショナルによる講話等を実施し、意識付けを行う。

エ 1年生の「フードデザイン」の指導方法を再検討、「製菓」「製菓研究」との関連性につ

いて検討する。

- オ 2年生には、科目「調理」と学校設定科目「製菓」においてインターンシップを実施し、さらに、生徒が自主的に取り組んでいるインターンシップを支援する。
- カ グローバル化に対応するために教育課程を見直し、食関連産業分野に関する実用的な語学や海外の食文化について外部講師を招聘する。具体的には、「課題研究」について検討をすすめる。本校英語科教員、ALTによる日常的な指導の上で、地元多気町の国際交流員、多気町国際交流協会、本事業により招聘した外部講師による授業を行う。
- キ アイの検証、ウエオカの実践をもとに、教育課程、学習プログラムを構築する。
- ク 事業開始時点での生徒の力をルーブリックで評価する。
- ケ 目標における評価の指標とする項目について、事業開始時点での実態を調査、把握する。

(研究のねらい)

最大の課題である語学力、異文化を理解する力、コミュニケーション力等のいわゆる「グローバル力」を育成する教育内容が、今の食物調理科の学習プログラムには欠如しているとともに、この10年で、食関連産業界が技術をはじめビジネスそのものも飛躍的に進化していることから、教育内容の見直しを図る。これまで食物調理科が「食のプロフェッショナル」を目指して育成してきた「技術力」「経営力」「商品開発力」「コミュニケーション力」のブラッシュアップを図り、さらにグローバル人材に必要な「グローバル力」を育成し、三重の食材から新たな商品やサービスを創り出せる力、三重の食の海外発信ができる力の育成を行い、世界でも活躍できる人材を育成する。

(協力機関)

文部科学省 三重県教育委員会 大学 産業界 行政機関等

## (2) 食のプロフェッショナルに必要な力の育成

- ア 技術力やビジネス手法を学ぶため、講師として食のプロフェッショナルを招聘する。
- イ 4月開催の「全国菓子博」の工芸菓子展示に参加させるほか、国内で開催される料理・製菓の展示会を見学させる。
- ウ 各種コンクールに積極的に挑戦させ、確かな知識・技術の定着と創造力の育成を図る。
- エ ふぐ取扱者資格、製菓衛生師国家資格、サービス接遇実務検定、料理・製菓検定等に積極的に挑戦させる。
- オ 研修施設「まごの店」でのレストラン経営、「まごスイーツ」での製菓の製造販売等の実践を継続、発展させる。
- カ 本校生産経済科と連携した6次産業化、水産高校との連携などこれまでの異なる学科との取組をよりすすめ、将来の食産業を担う次世代の育成を図る。
- キ 幼稚園・保育所等や小中学校の子どもたちや地域住民を対象とした料理・製菓教室を開催し、地産地消活動に積極的に参加させる。
- ク 福祉施設や病院等と連携して嚙下食、アレルギー食、減塩食について研究させる。
- ケ 食関連産業界のめざましい技術進歩、より高度な専門技術の育成に対応するため、設備を充実する。

(研究のねらい)

- ア 食のプロフェッショナルを目指すための意識付け、より高度で専門的な知識や技術を習得する。

- イ 教員の指導力の向上を目指し、県内の家庭科教員の底上げをする。
- ウ コンクールに挑戦することで、培った力の確認、創造力を身に付ける。
- エ 資格取得を学習の目標とする。
- オ 食のプロフェッショナルになるための実践と、起業を目指して経営について学ぶ。
- カ 培った力の確認と地域のリーダーとして活躍し、地域社会から求められる人材となる。
- キ 進路実現を100%とする。

(実施時期及び期間)

通年

(教育課程上の位置付け)

多くは科目「調理」、学校設定科目「製菓」等の授業で扱う。「まごスイーツ」は学校設定科目「製菓研究」の授業として行う。「まごの店」は部活動として行う。

(協力機関)

みへの食国際大使（三國清三ホテル・ドゥ・ミクニのオーナーシェフ、脇屋友詞wakiyaグループオーナーシェフ、徳岡邦夫京都吉兆総料理長）、奥田政行アル・ケッチャーノのオーナーシェフ、熊谷喜八（KIHACHIのオーナーシェフ）を始めとしたプロ職人

全国の有名料理店・菓子店、ホテル

三重県菓子工業組合、(株)にんべん 等

辻調理師専門学校、辻製菓専門学校

多気町、多気町教育委員会、松阪保健所、三重県健康福祉部食品安全課

地域の福祉施設、三重大学病院、松阪市民病院

(実施場所)

相可高校、研修施設「まごの店」「まごスイーツ」、各学校、公民館等

(設備・機器)

調理機器の更新、新規購入

### (3) 海外インターンシップの実施

ア インターンシップのねらい、対象生徒の選考、研修の内容、事前研修、事後研修等について検討する。

イ 長期休業を利用して海外インターンシップを実施するため、視察、事前研修を行う。

ウ 夏季休業中にフランスで開催される「日本の食文化フェア」に参加する。

エ アメリカにおいて、インターンシップを実施する。

オ 教員による海外インターンシップの視察を行う。

カ 積極的に語学研修を実施する。

(研究のねらい)

ア 世界の食文化・食産業に触れることで、海外を活躍の舞台として視野に入れることができる。

イ 高い技術力、語学力、グローバル人材に必要なコミュニケーション力等を備え、世界で活躍する食のプロフェッショナルを育成する。

ウ 三重の食や和食文化の海外発信に貢献できる、将来の三重県の食産業の中心となる人材を育成する。

(実施時期及び期間)

1学期 募集 語学、その国の食文化、食産業等について事前研修

夏季休暇中 アメリカでインターンシップを行う。

2～3学期 2年次に行く海外インターンシップの視察を行う。

(教育課程上の位置付け)

インターンシップは科目「調理」、学校設定科目「製菓」の授業の一環として実施する。

(協力機関)

ア 三重県雇用経済部、トーマス アンド チカライシ (株)、アメリカ料理大学C I A (カリナ  
リー インスティテュート オブ アメリカ)、イタリア食科学大学

イ 「ドミニクドゥーセの店」鈴鹿本店

ウ 台湾開平餐飲學校(姉妹校提携校)、韓国調理科学高校、韓国大田保健大学

エ オーストラリア調理師連盟(高校生国際料理コンクール主催者)

オ 辻調理師専門学校、辻製菓専門学校(高専連携校)

カ 大阪「なかたに亭」のパティシエ

キ 志摩観光ホテル、鳥羽国際ホテル(三井不動産グループ)

ク 公益財団法人三重県国際交流財団

フランス語教室「クール・ド・フランセ」、三重日仏協会

(実施場所)

アメリカ、フランス、台湾、韓国

#### (4) 海外の高校生等との交流

ア 台湾の開平餐飲學校(姉妹校)と相互に訪問し、短期間の研修を行う。

イ アメリカ、台湾との交換留学生と交流を行う。

ウ 韓国の調理科学高校、韓国大田保健大学との交流を行う。

エ オーストラリア調理師連盟主催「高校生国際料理コンクール」(開催地、開催日未定)に出  
場し、競技だけでなく互いの食文化の交流も行う。

オ 5月刊行予定の英語版のレシピ本「秘密のレシピ」を活用した在住外国人を対象にした料理  
講座を開講する。

カ 7月に日本で開催される「日米学生会議」の交流先として、日米の大学生と交流を行う。

キ 愛知県立旭丘高校、三重県立四日市高校等SGH研究指定校との情報交換を行う。

(研究のねらい)

調理や製菓を学ぶ海外の高校生と国際交流、異文化交流をすることで、日本人のアイデンティテ  
ィーをもった「おもてなし」を通じて日本の「和食」、「三重の食」、和食文化を海外に発信し、  
それぞれの国の食文化を理解し、語学力、グローバル人材に必要なコミュニケーション力を身に付ける  
ことができる。また、SGH研究指定校と交流し、高校生のグローバルな取組を情報交換するによ  
り、より発展的な取組となる。

(実施時期及び期間)

ア 7月訪問、11月来校 イ 7月ほか ウ 6月ほか エ 9月 オ 5～6月

カ 7月 キ 未定

(教育課程上の位置付け)

指導は科目「調理」、学校設定科目「製菓」の授業の一環として行う。一部は部活動として行う。

(協力機関)

三重県、愛知県立旭丘高校、三重県立四日市高校  
開平餐飲學校、韓国調理科高校、韓国大田保健大学  
多気町国際交流協会、多気町教育委員会、オーストラリア調理師連盟

(実施場所)

台湾、韓国

#### (5) 「メイド・イン・三重」を使った商品開発

- ア 三重の豊かな食材を使ったレシピと商品の開発を行う。
- イ サービス力、コミュニケーション力、プレゼンテーション力、コーディネート力、ICT利活用能力を高め、開発したレシピ・商品を提供する際のサービス（接客等）の向上に取り組む。
- ウ 開発した商品を新聞や情報誌等に公開するとともに、インターネット等を利用し「グローバル・ブランド」を実現する手立てを探る。
- エ 産業教育フェア、学校家庭クラブ活動、全国校長会食物・調理科大会などの機会に積極的に情報発信する。
- オ 三重県の「ポストサミット」や首都圏営業拠点「三重テラス」の取組や、地元多気町のスペインや台湾との提携などの行事に積極的に参加し、情報発信する。
- カ 井村屋、和菓子の万寿や、にんべん、川原製茶など県内の企業や三重県ゆかりの企業とも積極的に商品開発を行い、情報発信する。
- キ 食関連産業界のめざましい技術進歩、販売実習の安定的な供給に対応するため、設備を充実する。

(研究のねらい)

「ポストサミット」の取組として、三重の豊かな食材を全国、世界へ発信するために三重の企業や行政機関と連携して、特産品の松阪牛、伊勢エビ、アワビ、安乗ふぐ等の伊勢湾の魚介、伊勢いも、伊勢茶、南紀みかん、熊野地鶏等「メイド・イン・三重」の食材を使ったレシピ・商品を開発し、「グローバル・ブランド」への実現をする。

(実施時期及び期間)

通年

(教育課程上の位置付け)

科目「調理」、学校設定科目「製菓」で基礎的な技術を身に付け、考案については放課後の時間を活用し、その一部は部活動として行う。開発した商品のマーケティング、プレゼンテーション、ICTを利活用する等による販促物の作成等は学校設定科目「フードビジネス」「フードマネジメント」「フードITコーディネート」等で行い、科目を横断的に連携させる。

(協力機関)

三重県、多気町等の行政機関  
井村屋、にんべん、和菓子の万寿や、川原製茶の県内企業、JA全農みえ、みえぎょれん等

(設備・機器)

食関連産業界のめざましい技術進歩、販売実習の安定的な供給に対応するための設備  
開発した商品を衛生的に包装するための食品包装機械

## (6) 1年目の成果および検証

生徒は様々な取組を行うことで、生徒には「食のプロフェッショナル」に求められる「技術力」「経営力」「商品開発力」「グローバル力」等が身につく、その結果、高度な力が求められる職場への進路実現や、将来の食関連産業をリードする人材、グローバルな場で活躍する人材となる成果等が見込まれる。食物調理科としては、教育課程の充実、求人の増加、入学希望者の増加、他学科への刺激、学校全体の活力と評判、学校運営の持続性の向上、他の専門高校の活力の向上などが見込まれる。研究内容と効果の関係、成果の検証方法は以下の通りである。

### (研究内容と効果の関係)

関係者	研究内容	期待される効果
生徒	食のプロフェッショナルによる授業 食産業の現場見学	高度で専門的かつ最新の知識や技術力が身につく。 プロを目指す心構えが身につく、意識が向上する。 進路実現が叶う。
	コンクールへの挑戦	全国規模以上のコンクールに入賞する。 技術力が発揮でき、創造力も向上、自信とやる気生まれる。
	資格取得	高度な資格が取得でき、目標の達成により自信生まれる。
	研修施設「まごの店」「まごスイーツ」運営	経営力、サービス力、コミュニケーション力が向上する。 食産業の現場で働く自信がつく。
	地域開放講座の開催	身につけた力の確認ができ、地域の食のリーダーとして自信生まれる。
	地域イベントへの参加	地域から求められる人材になる。
	海外インターンシップ 海外の高校生との交流	世界の食、食関連産業に関心をもつ。
	三重の食材を使った商品開発	三重の食材を使った新たな商品開発ができ、商品開発力、プレゼンテーション力やICT利活用能力等が向上、グローバルに発信できる。
	学校 教員	食のプロフェッショナルによる授業 食産業の現場見学
横断的、系統的な教育課程、学習プログラムの構築		食関連産業界、生徒の実態を踏まえた教育内容の現状把握ができる。
コンクール、資格取得、地域開放講座、商品開発の指導		メディア等により学校が注目され、求人、入学希望者が増加する。 他学科、他の専門高校等への刺激となる。
海外インターンシップ、海外の高校生等との交流を計画、指導		海外インターンシップや海外との交流機会が増加し、グローバル志向の生徒が増える。
企業	研究への支援	企業、三重県、多気町が注目される機会が増え、相可高校の活動を知る人が増える。三重の食材の認知度が向上する。高校と企業、行政、地域との連携強化となる。生徒の郷土愛が増す。三重県や地域の将来を担うグローバルな感覚をもった人材が育つ。
行政		
地域		

### (成果の検証方法)

定量的な把握が難しいものについては、レポート、アンケートの評価およびルーブリックによ

る評価を行う（網掛け項目）。

関係者	成果	評価指標	収集方法	
生徒	知識や技術力の習得	ループリックを用いた評価		
	プロを目指す意の向上	「プロになりたい」	生徒アンケート調査	
	進路実現	インターンシップの参加者数		
		進路実現の割合		
	コンクールの入賞	コンクール入賞回数		
	創造力の習得	ループリックを用いた評価		
	資格取得	資格取得の割合		
	経営力、サービス力、コミュニケーション力の習得	ループリックを用いた評価		
		「まごの店」「まごスイーツ」の集客数、販売数		
	地域のリーダー	ループリックを用いた評価		
		教室開催数 コラボ数 イベント参加数		
	世界の食、食関連産業への関心	海外インターンシップ、海外交流に参加した数		
	語学力、グローバルなコミュニケーションの習得	ループリックを用いた評価		
グローバル志向の生徒の増加	「将来、海外で仕事をしたい」	生徒アンケート調査		
新商品の開発	商品開発した数			
商品開発力、プレゼンテーション力、ICT活用能力の習得	ループリックを用いた評価			
	商品の販売、企画に参画した割合			
	商品の販売活動でICTを活用した割合			
学校 教員	技術力、指導力の向上	ループリックを用いた評価		
	求人数が増加	求人数		
	入学希望者が増加	入学希望者数		
	メディア掲載件数	メディア掲載件数		
企業 行政 地域	高校と企業簿連携回数 商品数	開発商品数		
	相可高校の活動を認知度の上昇	「よく知っている」	アンケート調査	
	三重、地域の食材の認知度が上昇	「知っている」	生徒アンケート調査	
	郷土への愛着の上昇	「将来、三重県で仕事をしたい」	生徒アンケート調査	
	グローバルな人材の育成	「将来、海外で仕事をしたい」	生徒アンケート調査	

（研究成果の普及）

これらの成果をホームページによる情報発信のほか、成果報告書の作成、3年生による料理・製菓作品の展示会の開催、相可高校学習成果発表会等において報告する。

## 5. 実施体制

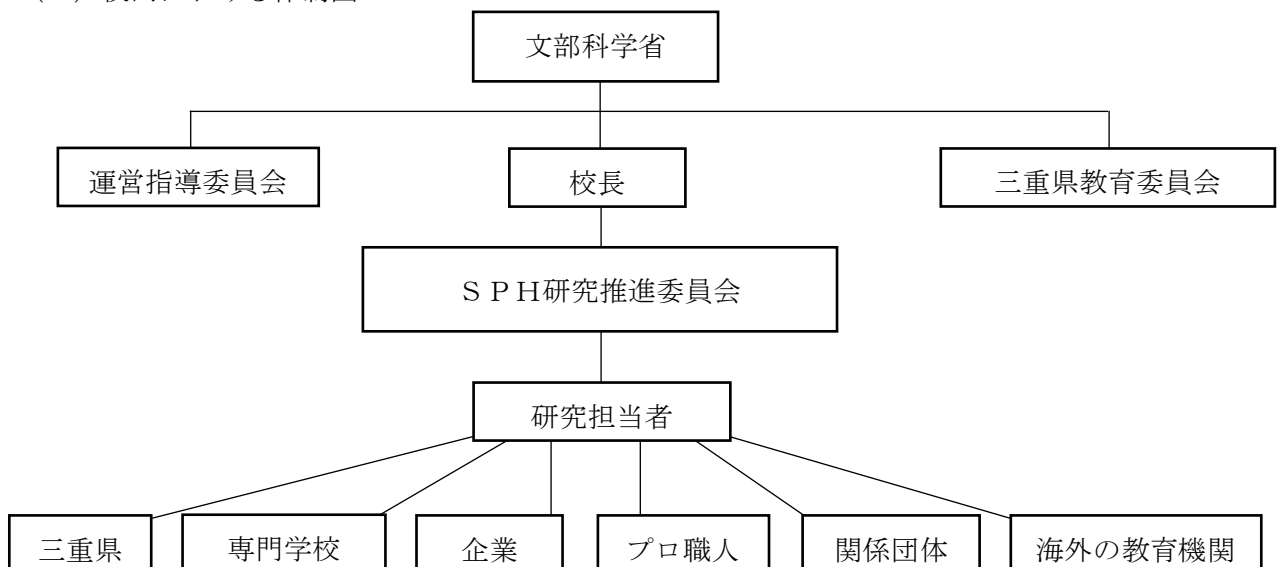
### (1) 研究担当者

氏名	職名	役割分担・担当教科
藤田 曜久	校長	企画・運営：地歴・公民
松岡 曜子	教頭	企画・運営：家庭
太田 佐栄子	教諭	研究推進（製菓）担当：家庭（食物調理科主任）
野呂 朱美	教諭	研究推進（教育課程・海外）担当：家庭
村林 新吾	教諭	研究推進（調理・部活動）担当：家庭
奥田 清子	教諭	研究推進（事務・広報）担当：家庭・情報
園部 かしこ	教諭	研究（製菓）担当：家庭
橋爪 麻由穂	教諭	研究（製菓）担当：家庭
松田 恵理子	教諭	研究（製菓）担当：家庭
久保 由美子	実習教諭	研究（製菓）担当 経理担当：家庭
松本 京子	実習教諭	研究（調理）担当 経理担当：家庭

### (2) 研究推進委員会

氏名	所属・職名	役割分担・専門分野等
藤田 曜久	相可高等学校 校長	企画・運営
松岡 曜子	同 教頭	企画・運営 研究推進責任者
太田 佐栄子	同 教諭	研究推進 製菓担当責任者
野呂 朱美	同 教諭	研究推進 教育課程・海外担当責任者
村林 新吾	同 教諭	研究推進 調理・部活動担当責任者
奥田 清子	同 教諭	研究推進 事務・広報担当責任者

### (3) 校内における体制図





6. 研究内容別実施時期

※実施時期は事業計画書提出時のものであり、実際の事業着手は契約締結後とする。

研究内容	実施時期											
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
(1) 現状の把握と教育課程の再構築	現状の把握と「フードデザイン」と「製菓」の検討	カリキュラム委員会に提案										検討結果を元に新しい学習プログラムを作成
	「課題研究」において、グローバルに対応する内容の検討 外部講師を招聘、語学、世界の食文化を学ぶ											
	「製菓」「製菓研究」「フードデザイン」の内容の検討 部活動「調理部」について検証、教育課程との関連を明確にする。											
				「調理」「製菓」インターンシップ				「生活産業基礎」店舗訪問	「調理」「製菓」インターンシップ			
(2) 食のプロフェッショナルに必要な力の育成	菓子博出展と見学			プロ職人の招聘	調理研修(未定)	プロ職人の招聘	製菓「ジャンキー」見学	プロ職人の招聘				プロ職人の招聘
	各種コンクール参加											
			料理・製菓検定サービス実務検定試験	ビジネス文書実務検定試験	製菓衛生師試験		サービス実務検定試験					ふぐ取り扱い者資格試験
	研修施設「まごの店」「まごの店スイーツ」の運営											
		三笠高校と交流	生産経済科イチゴ栽培	水産高校とのコラボ					三笠高校と交流			生産経済科製菓実習
地域の保育所、小中学校、地域住民対象の料理・製菓教室開催 地域のイベント参加 福祉施設、特別支援学校との交流												

研究内容	実施時期												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
(3) 海外インターンシップの実施	ブルネイで和食を披露			ブルネイのシェフによる指導	アメリカ研修フランス日本の食文化フェア参加				海外研修視察				
(4) 海外の高校生等との交流	韓国大田保健大学で和食を講習	英語版レシピの完成予定→教材として使用	韓国調理科学高校来校、調理講習会	キャマス市訪問団料	日米学生会議で交流	国際料理コンクールで食文化交流		台湾開平高校来校交流	多気町国際交流協会行事参加			SGH 実践校との交流	
(3) (4)	自主的な語学研修												
(5) 「メイド・イン・三重」を使った商品開発							「三重テラス」に出店	淡路「和食の祭典」	X'mas ケーキ、おせちづくり				
	産業教育フェアで紹介 産学連携「SSチーム」による商品開発 企業、行政からの依頼による商品開発は随時												
(6) 成果および検証			ループリック評価と実態調査									ループリック評価と実態調査	学習成果発表会で報告 事業完了報告書提出
							効果の測定・検討						

7. この事業に関連して補助金等を受けた実績

補助金等の名称	交付者	交付額	交付年度	業務項目

8. 知的財産権の帰属

※ いずれかに○を付すこと。なお、1. を選択する場合、契約締結時に所定様式の提出が必要となるので留意のこと。

( ) 1. 知的財産権は受託者に帰属することを希望する。

(○) 2. 知的財産権は全て文部科学省に譲渡する。

9. 再委託に関する事項

再委託業務の有無 有・無

※有の場合、別紙3に詳細を記載のこと。

II 委託事業経費

別紙1に記載

III 事業連絡窓口等

別紙2に記載