

実社会との接点を重視した課題解決型学習プログラムに係る実践研究  
実施方法等

## 1. 実践校について

実践校名	ほうざわ めいせい	
	学校法人 朴沢学園 明成高等学校	
学科名	三学年計 生徒数	三学年計 学級数
調理科	277	9
介護福祉科	57	6
普通科	576	19
計	910	34

## 2. 実践研究の対象

調理科 1 学年 3 学級 88 名

### 3. 実践研究の実施経過

○二年間の実践研究の全体の取組実施概要(二年間の事業を三期 I～III 期に区分)

・ I 期 平成 29 年度後期 (一年目)

教科「家庭 (専門)」における科目「食文化」を基軸にその他の専門科目及び教科, 特別活動と接続しながら「地域の食文化資源を活用した食の学び」を構想・実践した。年度末に「社会参画推進委員会」を設け, 学習効果や地域連携の方法の検証を行い, 次年度に向け新たな学習プログラムを構築した。

・ II 期 平成 30 年度前期 (二年目・5～9月)

5月に関係の教職員に地域の協力者や学識経験者らを加えた「社会参画推進委員会」を設け, そこでの議論と検討を踏まえ, 年間の授業を計画した。対象となる生徒に事前のアンケート調査を実施した。9月に学習成果の中間発表と「社会参画推進委員会」の情報交換会を実施した。

・ III 期 平成 30 年度後期 (二年目・10～3月)

授業の実践を進めながら, 3月に対象生徒が学習成果を整理した。対象生徒の事後のアンケートを実施し, 学習成果とともに行動や意識の変容を確認した。

「社会参画推進委員会 (学校関係者評価委員会)」を開き, 校内関係職員その他, 外部協力者との意見交換を行った。総合的に本事業の効果の検証と今後のあり方を検討し, 一連の取組の成果として, 次年度以降の「実社会との接点を重視した食の学び」の学習環境を整備した。

本年度は, 宮城県地域伝統の白菜の食文化資源を活用した学習プログラムを構築し実践した。その他, カボチャや大豆 (味噌), 春菊, 蕎麦などに関する学習にも取り組んだ。

○みんなの白菜物語プロジェクト

- 4月 学習事前アンケート調査
- 4～7月 オリエンテーション・白菜の食文化史の学習  
被災地域の復興状況（被災コミュニティ及び産業の復興状況）の確認  
白菜の採種文化の保存活動 被災地域での交流活動
- 8～1月 白菜の栽培学習（播種・育苗～定植～施肥管理～収穫）
- 8～3月 震災学習（被災した浦戸諸島での白菜の採種文化の保存活動）  
白菜を原料とした商品開発
- 11～3月 調理・加工実習及び地域交流学習（生徒学習成果発表）
  - ①調理・加工実習
  - ②学校・社会教育施設における食の学び活動
  - ③食の学びを通じた地域交流学習
  - ④食の学びを通じた国際交流
- 3月 学習事後アンケート調査
- 3月 教材テキストの作成

○その他、大豆（味噌）カボチャ、春菊等、地域特産の食材や食文化をテーマとした食の学び活動

- 6～3月 池月道の駅との地元味噌や食材を活用したレストランメニューの開発  
仙台市八木山動物公園や障害者福祉施設と連携のカボチャ菓子開発  
地元生産者や農業団体、パン製造企業と連携した春菊パンの開発

#### 4. 実践研究の実施体制

本年度の本校関係教職員による研究組織（社会参画推進委員会） 9名

役割	役職等	氏名
責任者	明成高等学校校長	佐々木稲生
統括	調理科学科長（栄養士・調理師）	高橋 信壮
	調理科部長（教諭・学科運営担当）	伊藤 治子
	「家庭」教科主任（教諭・栄養士）	中根由紀子
	教務担当（教諭・栄養士）	丸本 幸
	実習担当教諭（教諭・調理師）	中里 晋一
	実習助手（調理師）	門脇 真美
	実習助手（調理師）	遠藤 亜莉沙
	法人事務局企画課 地域連携事業担当職員	月本麻美子

本校の関係教職員に下記の地域協力者等を加え、社会参画推進委員会を組織し、学校外からも助言を得た。各食材の生産者や農業団体（全農みやぎ）職員、食品加工業者、関係自治体職員、地域コミュニティ代表、保護者会代表、同窓会代表、学識経験者等

#### 5. 教育委員会等として取り組んだ内容

私立学校につき、教育委員会等における取り組みはなし。

## 実社会との接点を重視した課題解決型学習プログラム（概要）

実践校名：明成高等学校（調理科）

**概要**

- 教科「家庭（専門）」における科目「食文化」を基軸とした地域課題解決型の学習プログラムを開発する。地域連携による地域伝統の食文化をテーマとした一連の食の学びの活動から生徒の「実社会との接点を重視した持続可能な社会の形成に参画する態度」を育む。

**学習プログラムの目標**

教科「家庭（専門）」に関する科目「食文化」を基軸とした地域課題解決型の学習プログラムを開発する。地域「産官学民」の多様な主体との連携による実学的教育手法により「実社会との接点を重視した課題解決型学習プログラム」を構想・実践する。地域伝統の食文化を活用した多様な食の学びから「実社会との接点を重視した持続可能な社会の形成に参画する態度」を養う。下記五つの単元で構成し、あわせて各単元ごとに学習目標を設定した。 ※教育基本法と関連付けている。

**① 地域の健康づくりに貢献する食育活動**

幅広い知識と教養を身に付け、真理を求める態度を養い、豊かな情操と道徳心を培うとともに、健やかな身体を養う。

**② 食産業の社会的な役割を学ぶ活動**

個人の価値を尊重して、その能力を伸ばし、創造性を培い、自主及び自律の精神を養うとともに、職業及び生活との関連を重視し、勤労を重んずる態度を養う。

**③ 社会の形成を担う地域の一員としての食の学び**

正義と責任、男女の平等、自他の敬愛と協力を重んずるとともに、公共の精神に基づき、主体的に社会の形成に参画し、その発展に寄与する態度を養う。

**④ 豊かな食を育む自然環境の保全と地域の食文化の保存活動**

生命を尊び、自然を大切にし、環境の保全に寄与する態度を養う。

**⑤ 地域の食文化を生かした国際交流**

伝統と文化を尊重し、それらをはぐくんできた我が国と郷土を愛するとともに、他国を尊重し、国際社会の平和と発展に寄与する態度を養う。

## 学習プログラムの主な内容（五つの単元毎の主な内容）

### ①地域の健康づくりに貢献する食育活動

授業において地域伝統の食文化と向き合いながら、その食文化史や地域産業との関わりを学習した。また調理技術や食品や栄養に関する知識を身につけた。その学習成果を地域の小中学校や社会教育施設における食生活向上を目的とする食の学びで活用した。

### ②食産業の社会的な役割を学ぶ活動

調理師の社会的な役割を考えながら食関連産業と連携した学習プログラムを実施した。地元農家や農業団体と連携した栽培学習，地元自治体や食品製造企業等と連携した商品開発に関する学習を行った。また協働で地域社会に有益な食情報を提供した。

### ③社会の形成を担う地域の一員としての食の学び

東日本大震災の津波被害を受けた農家等と連携し，被災農地での栽培学習や食の復興活動を実施した。また地域の障害者施設等と連携した商品開発にも取り組み，食の学びを通して地域の社会課題の一つでもある障害者福祉への理解も深めた。

### ④豊かな食を育む自然環境の保全と地域の食文化の保存活動

東日本大震災で被災した塩竈市浦田野々島の伝統的な食文化（百年続く白菜の採種文化）の保存活動をテーマに学習活動を行なった。被災した離島環境の今日的な課題でもある自然環境の復元や保全に取り組んだ。このことは，コミュニティの再生や交流人口の増加にもつながった。

### ⑤地域の食文化を生かした国際交流

ユネスコ世界無形文化遺産の一つである「韓国のキムジャン文化」をテーマに多様な国際理解を含めた食の学び活動を行なった。（国際姉妹校の協定締結につながる活動にもつながった。）食の学習を通し地域の多文化共生社会推進にも貢献した。

## 学習プログラムの成果の概要

本校調理科のこれまでの食の学びの実践から、食を多面的・俯瞰的に捉えるためのワークシート教材（リエゾン・キッチン・ソサエティ シート）が開発された。このワークシートを使用し、事業対象の調理科一学年生徒にアンケート調査を実施した。本事業の学習を行う前段階の4月中旬に実施した。「地域の食文化（白菜や味噌）」に関する知識や理解を問うアンケート調査では、十分に理解していると判定できる生徒はほとんどいなかった。食産業人材を目指そうとする意識は高いものの、日常的に接している地域の食材や食文化に関する知識に関しては、高校入学（義務教育課程修了）時点では、十分に持ち合わせていなかった。

本事業で実践した地域の食文化をテーマとした多様な食の学びの効果を測るため、3月に同様の調査を再度実施した。ほとんどの生徒に多くの知識を得たという結果が得られた。地域の食文化についての知識の理解だけではなく、震災復興や国際理解、食の学びや食産業の多面的機能について深く理解したと判定できる生徒が多く見られた。生徒個々の意識の変化とそれによる行動の変容を測る調査については、三年次まで継続する必要がある。また、実社会の食産業人材の育成を担う専門高校としては、産学共同で卒業後における輩出した人材の意識と行動の変容にも継続して観察しなければならないが、専門高校教育の導入期の一年間の評価としては、概ね良好な結果が得られた。

今年度実施した学習プログラムでも、実社会との接点の場が多く創出され、地域社会の諸課題にアプローチすることができた。本事業で試行した学習プログラムの成果やその課題点を明確にした上で、次年度以降も実社会との接点を重視した食文化学習プログラムを提供していきたい。本事業の成果は生徒の学習効果と合わせて、教職員の資質向上や学習環境の整備や確保にもつながっている。本年度末、本校と地元自治体や農業団体、海外調理師養成高校との間で、官学連携や産学連携、姉妹校協定を結ぶ予定である。※1「実社会との接点を重視した課題解決型学習プログラム」の継続的な実践は、学習環境も絶えず深化させている。地域社会においても地域創生を背景に専門高校教育に対する期待が年々増している。本事業の成果を基礎に、今後も時代が求める教育・学習モデルを創造していきたい。

### ※1 本校連携協定（予定）

- ・宮城県大郷町との官学連携
- ・全国農業協同組合連合会宮城県本部との包括連携
- ・韓国光州自然科学高等学校との姉妹校連携