

2020 年度実施概要

学校名

東京都立大島高等学校

採択活動名

BigIslands～地域資源を活用したブランド開発プロジェクト～

取り組みの概要

・教科「農業」科目「農業情報処理」は、農業の見方、考え方を働かせ、実践的・体験的な活動を行うことなどを通して、地域資源の活用に必要な資質・能力を育成することを目指すことを目標にしている。科目「農業情報処理」における地域資源活用の内容として、異業種連携と商品価値の創造が指導項目になっているため、今回の単元開発においては、海洋、水産業とそれに付随する加工産業と連携したプロジェクトを通じ、地域ブランドとして付加価値ある商品を開発することを目標とした。

1 学期は栽培を中心にすえ、伊豆大島の特産品である「島トウガラシ」を例年より多めに栽培した。同時に、「島トウガラシ」を使った商品開発についてのアイデアを生徒に考えさせた。いくつかのテーマを設定した中で、海洋資源の活用をひとつのテーマとしアイデアを出させた。その中で出たのが、「島トウガラシ」と「塩」のコラボである。2 学期はアイデアを元に、静岡県伊豆の国市発酵食品会社第一酵母(株)と地域の企業である海の精(株)と連携し、商品開発をおこなった。その中で『世界に誇る日本の発酵文化』という内容で講演および発酵文化を活かした商品開発についてのワークショップをおこない、「キムチの素」の製造・商品化に向けて活動を開始した。続いて、『農業 x デザイン思考が世界を救う』という内容で情報発信やパッケージデザインについて考えた。11 月の生產品販売会前に「大島キムチの素」は完成し、続いて『島の特産品を IKASU レシピ開発』として、それを活用したレシピを考案することができた。島の特産品を用いて生徒が考案したレシピとして、東京愛らんどレシピコンテストに応募し、「キムチ風ミネストローネ」「ウマ辛豚キムチ丼」の 2 点が入選となった。

プロジェクト学習の一環として、農業と海洋が連携した地域ブランド商品を開発するという、今後も継続性のある実践的な学習をおこなう単元を確立できた。

活動中の写真 デジタルデータにて 2～3 枚の添付をお願いします。



講演会『世界に誇る日本の発酵文化』



東京愛らんどレシピコンテスト入選

実施単元名 ※実施した単元の数に応じて記載してください

1. 農業学習と情報活用 (教科「農業」科目「農業情報処理」)
2. 生產品販売実習 (教科「農業」科目「総合実習」)